MG23H3115**

# Kuchenka mikrofalowa

## Instrukcja obsługi i zasady przygotowywania potraw

Uprzejmie informujemy, że gwarancja firmy Samsung NIE obejmuje wizyt serwisowych mających na celu wyjaśnienie działania produktu, poprawienia źle wykonanego montażu czy przeprowadzenia standardowego czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.**

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung. Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej, należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# spis treści


**Zasady bezpieczeństwa ..... 2**
**Skrócona instrukcja obsługi ..... 11**
**Cechy piekarnika ..... 12**
Piekarnik ..... 12
Panel sterowania ..... 13
Akcesoria ..... 13
**Korzystanie z kuchenki ..... 14**
Jak działa kuchenka mikrofalowa ..... 14
Sprawdzanie poprawności działania kuchenki ..... 14
Ustawianie godziny ..... 15
Gotowanie/Podgrzewanie ..... 15
Poziomy mocy ..... 16
Dostosowywanie czasu pracy ..... 16
Zatrzymywanie pracy kuchenki ..... 16
Ustawianie trybu oszczędzania energii ..... 16
Korzystanie z czyszczenia parowego (Wyłącznie w modelach MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*). . 17
Korzystanie z funkcji zdrowe gotowanie ..... 17
Porady dotyczące gotowania na parze (Wyłącznie modele MG23H3115P*, MG23H3115X*) ..... 19
Porady dotyczące użycia talerza teflonowego (Wyłącznie modele MG23H3115N*, MG23H3115X*). ..... 21
Korzystanie z automatycznej funkcji szybkiego rozmrażania ..... 22
Korzystanie z funkcji moje danie ..... 23
Wybór akcesoriów ..... 24
Grillowanie ..... 24
Tryb łączony mikrofal i grilla ..... 25
Wyłączanie sygnału dźwiękowego ..... 25
Blokada bezpieczeństwa kuchenki mikrofalowej ..... 25
**Lista naczyń i przyborów kuchennych ..... 26**
**Zasady przygotowywania potraw ..... 27**
**Rozwiązywanie problemów i kody błędów ..... 34**
Rozwiązywanie problemów ..... 34
Kod błędu ..... 35
**Parametry techniczne ..... 35**


# zasady bezpieczeństwa

## JAK KORZYSTAĆ Z INSTRUKCJI OBSŁUGI

Gratulujemy zakupu kuchenki mikrofalowej firmy SAMSUNG. Instrukcja obsługi zawiera wiele cennych informacji na temat gotowania przy użyciu kuchenki mikrofalowej dotyczących:

- Zasady bezpieczeństwa
- Właściwe akcesoria i przybory kuchenne
- Pomocne wskazówki dotyczące przygotowywania potraw
- Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

## LEGENDA DLA SYMBOLI I IKON

OSTRZEŻENIE — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **poważnego kalectwa lub śmierci**.

PRZESTROGA — Zagrożenia lub niebezpieczne czynności, które mogą prowadzić do **drobnych obrażeń lub uszkodzenia mienia**.

- Ostrzeżenie; zagrożenie pożarem
- Ostrzeżenie; gorąca powierzchnia
- Ostrzeżenie; prąd
- Ostrzeżenie; materiał wybuchowy
- NIE próbować.
- NIE dotykać.
- NIE rozmontowywać.
- Postępować zgodnie z instrukcjami.
- Odłącz wtyczkę zasilania z gniazda sieci.
- Upewnić się, czy urządzenie jest uziemione, aby zapobiec porażeniu prądem.
- Skontaktować się z centrum serwisowym.
- Uwaga!
- Ważne



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 2 2014-01-08 2:58:09

## WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### NALEŻY JE UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

Należy upewnić się, czy przedstawione instrukcje są przestrzegane przez cały czas korzystania z kuchenki.

**Przed użyciem kuchenki należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami.**

| ⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki mikrofalowej) | |
|---|---|
| ⦸ | **OSTRZEŻENIE:** Nie należy używać kuchenki, jeśli drzwiczki lub ich uszczelnienie są uszkodzone — muszą one najpierw zostać naprawione przez wykwalifikowaną osobę. |
| ⦸ | **OSTRZEŻENIE:** Wykonywanie czynności serwisowych i naprawa urządzenia wymagająca zdjęcia pokrywy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym przez osoby niewykwalifikowane może być bardzo niebezpieczna. |
| ☛ | Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. |

| | |
|---|---|
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą korzystać z kuchenki mikrofalowej tylko po przekazaniu im odpowiednich informacji umożliwiających bezpieczne korzystanie z kuchenki oraz wyjaśnieniu ryzyka związanego z niewłaściwym jej użyciem. |
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i pod warunkiem ukończenia 8 lat. |
| ★ | Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. |
| ★ | Podgrzewanie żywności w plastikowych lub papierowych pojemnikach powinno odbywać się pod ścisłym nadzorem użytkownika ze względu na ryzyko zapłonu. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 3 2014-01-08 2:58:09

| | |
|---|---|
| ★ | Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania jedzenia i napojów. Suszenie jedzenia i ubrań oraz podgrzewanie mokrych gąbek, obuwia, wilgotnych ściereczek i podobnych rzeczy grozi obrażeniami, zapłonem i pożarem. |
| | W przypadku zauważenia dymu kuchenkę należy wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania; pozostawić drzwiczki kuchenki zamknięte w celu zduszenia płomienia. |
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. |
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Przed podaniem zawartość butelek i słoiczków z jedzeniem dla dzieci należy wymieszać lub wstrząsnąć oraz sprawdzić temperaturę, aby uniknąć poparzenia. |
| | Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. |
| ★ | Kuchenkę należy regularnie czyścić i usuwać z niej wszelkie pozostałości jedzenia. |

| | |
|---|---|
| | Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji. |
| | Urządzenie nie jest przeznaczone do instalacji w pojazdach drogowych, przyczepach itp. |
| ★ | Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. |
| ★ | Nie wolno dopuścić, by dzieci bawiły się urządzeniem. |
| | Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. |
| | **OSTRZEŻENIE:** Płyny i inna żywność nie mogą być podgrzewane w szczelnie zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem. |
| | Nie należy czyścić urządzenia strumieniem wody. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 4 2014-01-08 2:58:09

| | |
|---|---|
| ★ | Kuchenka powinna być umieszczona w takim kierunku i na takiej wysokości, aby zapewnić łatwy dostęp do jej wnętrzna i do panelu sterowania. |
| ★ | Przed pierwszym użyciem kuchenki należy wstawić do niej wodę i uruchomić kuchenkę na 10 minut. |
| ★ | Jeżeli kuchenka wydaje dziwny dźwięk, swąd spalenizny lub dym, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. |
| ★ | Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego. |
| ⃠ | Kuchenka mikrofalowa została zaprojektowana jedynie z myślą o pracy na blacie. Nie należy umieszczać jej na półkach. |

## ⚠ OSTRZEŻENIE (Tylko funkcja kuchenki) – Opcjonalnie

| | |
|---|---|
| ☛ | **OSTRZEŻENIE:** Dzieci mogą z korzystać z trybu łączonego wyłącznie pod nadzorem osób dorosłych ze względu na bardzo wysoką temperaturę gotowania. |
| ★ | Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. |
| ⃠ | **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Nie należy pozwalać małym dzieciom zbliżać się do urządzenia. |
| ⃠ | Nie należy używać myjki parowej. |
| ⃠ | **OSTRZEŻENIE:** W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia. |
| ★ | **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi. Dzieci poniżej ósmego roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą. |
| ⃠ | W czasie pracy urządzenia dostępne powierzchnie mogą być gorące. |
| ⃠ | W czasie pracy urządzenia drzwiczki i zewnętrzna powierzchnia mogą się nagrzewać. |





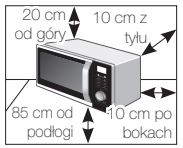
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 5 2014-01-08 2:58:09

| | |
|---|---|
| | Urządzenie i przewody należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej ósmego roku życia. |
| | Z urządzenia mogą korzystać dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej. |
| | Do czyszczenia szklanych drzwiczek kuchenki nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do pęknięcia szyby. |
| | Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym ani oddzielnym systemem zdalnego sterowania. |

Ten produkt jest urządzeniem Grupy 2 Klasy B według ISM. Definicja grupy 2 obejmuje wszystkie urządzenia ISM, w których przypadku energia o częstotliwości radiowej jest wytwarzana rozmyślnie i/lub wykorzystywana w formie promieniowania elektromagnetycznego do obróbki materiału, obróbki typu EDM i spawania łukowego.
Jako urządzenie Klasy B, jest ono właściwe do użytku w gospodarstwach domowych i lokali podłączonych bezpośrednio do sieci niskiego napięcia, która dostarcza prąd do budynków wykorzystywanych w celach mieszkaniowych.

## INSTALOWANIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Ustaw kuchenkę na płaskiej powierzchni, 85 cm od podłogi. Powierzchnia powinna mieć wytrzymałość odpowiednią do ciężaru kuchenki.




1. Instalując kuchenkę, zapewnij jej odpowiednią wentylację, pozostawiając przynajmniej 10 cm przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 20 cm nad urządzeniem.
2. Wyjmij wszystkie materiały opakowania z wnętrza kuchenki.
3. Zainstaluj pierścień obrotowy i tacę obrotową. Sprawdź, czy taca obraca się swobodnie. (Dotyczy wyłącznie modeli z tacą obrotową).
4. Ustaw kuchenkę mikrofalową w pobliżu wolnego gniazdka elektrycznego.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 6 2014-01-08 2:58:09

- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
  W celu zapewnienia bezpieczeństwa kabel należy podłączyć do odpowiedniego uziemionego gniazdka prądu zmiennego.
- Nie należy instalować kuchenki mikrofalowej w gorących lub wilgotnych miejscach, na przykład w pobliżu zwykłej kuchenki lub kaloryfera. Należy przestrzegać parametrów technicznych kuchenki dotyczących źródła zasilania, a zastosowany przedłużacz musi spełniać takie same normy, jak przewód zasilający dostarczony z kuchenką. Przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej należy przetrzeć jej wnętrze i uszczelnienie drzwiczek zwilżoną szmatką.

## CZYSZCZENIE KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Wymienione poniżej części kuchenki należy czyścić regularnie w celu usunięcia tłuszczu i pozostałości jedzenia:

- powierzchnie wewnętrzne i zewnętrzne;
- drzwiczki i uszczelnienia drzwiczek;
- taca obrotowa i pierścienie obrotowe (tylko model z tacą obrotową).

- Uszczelki powinny być **ZAWSZE** czyste, aby można było prawidłowo zamykać drzwiczki.
- Nadmierne zabrudzenie kuchenki może spowodować uszkodzenia jej powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

1. Zewnętrzne powierzchnie należy czyścić za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
2. Zachlapania i plamy na wewnętrznych powierzchniach lub na pierścieniu obrotowym kuchenki należy usuwać za pomocą szmatki namoczonej w wodzie z detergentem. Po umyciu spłukać i wysuszyć.
3. Aby ułatwić zmycie zaschniętych pozostałości jedzenia i usunąć nieprzyjemne zapachy, należy umieścić na tacy obrotowej kuchenki szklankę rozcieńczonego soku cytrynowego i podgrzewać ją przez dziesięć minut przy użyciu maksymalnej mocy.
4. W razie potrzeby tacę można normalnie myć (także w zmywarce).

- **NIE WOLNO** wlewać wody do otworów wentylacyjnych. **NIE WOLNO** używać produktów zawierających składniki ścierne ani rozpuszczalników. Należy szczególnie uważać podczas czyszczenia uszczelnienia drzwiczek, by nie dopuścić do:

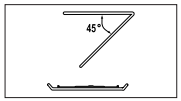




MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 7 2014-01-08 2:58:10

- gromadzenia się pozostałości jedzenia,
- uniemożliwienia prawidłowego zamykania drzwiczek w wyniku nagromadzenia się pozostałości jedzenia.

**Wnękę** kuchenki należy wyczyścić za pomocą roztworu łagodnego detergentu po każdym użyciu. Aby uniknąć poparzenia, przed czyszczeniem należy zaczekać, aż kuchenka ostygnie.




Podczas czyszczenia górnej części wnętrza komory element grzejny można obrócić o 45° ku dołowi i wyczyścić go. (Dotyczy wyłącznie modeli z obrotowym elementem grzejnym).

## PRZECHOWYWANIE I NAPRAWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Podczas przechowywania kuchenki mikrofalowej lub oddawania jej do naprawy należy przestrzegać kilku prostych zasad.

Kuchenki nie wolno używać, jeśli uszkodzeniu uległy drzwiczki lub ich uszczelnienie, w tym m.in.:

- zawias jest złamany,
- uszczelnienie jest zużyte,
- obudowa jest uszkodzona lub pogięta.

Naprawy powinny być dokonywane wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika serwisu.

**NIE WOLNO** zdejmować obudowy kuchenki. Jeśli kuchenka jest uszkodzona i wymaga naprawy lub pojawiły się wątpliwości dotyczące jej działania:

- odłącz kuchenkę od sieci,
- skontaktuj się z najbliższym serwisem.

Jeśli przez pewien czas nie zamierzasz korzystać z kuchenki, umieść ją w miejscu suchym i niezakurzonym.
**Powód:** Kurz i wilgoć mogą mieć negatywny wpływ na działanie kuchenki.

Ta kuchenka mikrofalowa nie jest przeznaczona do zastosowań komercyjnych.

Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie.
Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

| ⚠ OSTRZEŻENIE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Kuchenka może być modyfikowana lub naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno podgrzewać płynów lub innego jedzenia w zamkniętych pojemnikach z wykorzystaniem funkcji kuchenki mikrofalowej. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 8 2014-01-08 2:58:12

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nie wolno instalować urządzenia w pobliżu grzałki lub materiałów łatwopalnych. Nie wolno instalować urządzenia w wilgotnym, tłustym lub zakurzonym miejscu, ani tam, gdzie urządzenie byłoby narażone na bezpośrednie działanie promieni słonecznych bądź wody (deszcz). Nie wolno instalować urządzenia w miejscu, gdzie istnieje ryzyko wycieku gazu, ani na nierównej powierzchni. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Urządzenie musi być prawidłowo uziemione zgodnie ze wszystkimi miejscowymi przepisami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Wszystkie obce substancje, takie jak kurz czy woda, należy regularnie usuwać z końcówki wtyczki zasilania i punktów styku przy użyciu suchej szmatki. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie zginać nadmiernie i nie skręcać przewodu zasilającego ani kłaść na nim ciężkich przedmiotów. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | W przypadku wycieku gazu (np. propanu, LPG itd.) należy natychmiast przewietrzyć pomieszczenie, bez dotykania wtyczki zasilania. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie dotykać wtyczki ani przewodu zasilającego wilgotnymi rękami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wyłączać urządzenia poprzez odłączenie przewodu zasilającego, jeżeli urządzenie pracuje. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno wkładać palców ani obcych substancji. Jeżeli do urządzenia dostała się jakakolwiek obca substancja, np. woda, należy natychmiast odłączyć wtyczkę zasilania i skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie należy wywierać nadmiernego nacisku na urządzenie lub uderzać go. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie należy umieszczać kuchenki nad zlewem, a także szklanymi i innymi wrażliwymi przedmiotami. | ✓ | ✓ | | |
| | Do czyszczenia nie używać benzyny, rozpuszczalnika, alkoholu, urządzenia do czyszczenia parą lub urządzenia do czyszczenia przy użyciu wysokiego ciśnienia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Sprawdź, czy napięcie, częstotliwość i natężenie odpowiada danym technicznym produktu. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Zdecydowanie wciśnij wtyczkę do gniazdka ściennego. Nie używaj rozgałęziacza, przedłużacza lub transformatora prądu. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nie wieszaj przewodu na metalowych przedmiotach ani nie wkładaj go między różne przedmioty lub za kuchenkę. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nie należy używać uszkodzonych przewodów lub wtyczek, a także obluzowanych gniazdek elektrycznych. W przypadku uszkodzenia wtyczki zasilającej lub przewodu zasilającego należy skontaktować się z najbliższym serwisem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wolno rozpylać wody bezpośrednio na urządzenie. | ✓ | ✓ | | |
| | Nie wolno stawiać na kuchence, wewnątrz kuchenki lub na jej drzwiczkach żadnych przedmiotów. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nie należy rozpylać na powierzchni kuchenki lotnych substancji, np. środków owadobójczych. | ✓ | ✓ | | |
| | Nie należy przechowywać w kuchence materiałów łatwopalnych. Podczas podgrzewania posiłków lub napojów z alkoholem należy zachować szczególną ostrożność. Opary alkoholu mogą zetknąć się z gorącymi elementami kuchenki. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Dzieci nie powinny przebywać w pobliżu kuchenki podczas otwierania i zamykania drzwiczek, gdyż mogłyby w nie uderzyć lub przytrzasnąć sobie palce. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **OSTRZEŻENIE:** Podczas podgrzewania napojów w kuchence mikrofalowej może w niektórych przypadkach dojść do opóźnionego gwałtownego wrzenia, dlatego należy ostrożnie obchodzić się z naczyniem. Aby temu zapobiec, należy przestrzegać poniższych zaleceń: ZAWSZE o wyłączeniu kuchenki należy odczekać co najmniej 20 sekund, aby temperatura się ustabilizowała. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać.<br>W przypadku poparzenia należy postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami PIERWSZEJ POMOCY.<br>• Zanurz oparzone miejsce w zimnej wodzie na co najmniej 10 minut.<br>• Załóż czysty, suchy opatrunek.<br>• Nie smaruj poparzonego miejsca żadnym kremem, tłuszczem ani płynem. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nie wkładaj tacy ani drucianej podstawki do wody zaraz po gotowaniu, gdyż może to spowodować jej zniszczenie lub uszkodzenie. | | | | ✓ |
| | Kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do smażenia na głębokim tłuszczu, ponieważ nie można kontrolować temperatury oleju. Gorąca ciecz może ulec nagłemu wykipieniu. | ✓ | | | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 9 2014-01-08 2:58:19

| ⚠ PRZESTROGA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Należy używać wyłącznie naczyń odpowiednich do stosowania w kuchenkach mikrofalowych. NIE UŻYWAĆ żadnych metalowych pojemników, zastawy ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami, szpikulców, widelców itd.<br>Należy usunąć druciane zamknięcia z plastikowych lub papierowych toreb.<br>Powód: Mogą one spowodować wystąpienie łuków elektrycznych oraz iskrzenia, co może doprowadzić do uszkodzenia kuchenki mikrofalowej. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do suszenia papieru lub odzieży. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Mniejsze ilości jedzenia należy krócej podgrzewać. Pozwoli to zapobiec ich przypaleniu. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nie wolno zanurzać kabla zasilającego ani wtyczki w wodzie; należy unikać ich kontaktu z gorącymi powierzchniami. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Jajek w skorupkach i całych jajek na twardo nie należy podgrzewać w kuchenkach mikrofalowych, ponieważ mogą one eksplodować nawet po zakończeniu podgrzewania. Nie wolno również podgrzewać szczelnie zamkniętych lub zamkniętych próżniowo butelek, słoików i innych pojemników, a także orzechów w łupinach, pomidorów itp. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych tkaniną lub papierem. Mogą się one zapalić, ponieważ z kuchenki wydobywa się gorące powietrze. Kuchenka może się również przegrzać i automatycznie wyłączyć. Do momentu jej schłodzenia ponowne włączenie nie będzie możliwe. | ✓ | | ✓ | |
| | Podczas wyjmowania potraw z kuchenki należy zawsze używać rękawic kuchennych w celu uniknięcia przypadkowych oparzeń. | | | ✓ | |
| ★ | W połowie podgrzewania lub po jego zakończeniu należy zamieszać podgrzewany płyn i pozwolić mu odstać przynajmniej 20 sekund. Zapobiegnie to gwałtownemu wrzeniu. | | | ✓ | |
| ★ | Podczas otwierania kuchenki należy od niej stać na wyciągnięcie ramion. Pozwoli to uniknąć oparzeń przez gorące powietrze lub parę. | | | ✓ | |
| ⃠ | Nie wolno włączać pustej kuchenki mikrofalowej. Z powodów bezpieczeństwa kuchenka automatycznie wyłączy się po 30 minutach. Zalecamy, aby przez cały czas, gdy kuchenka nie jest używana, stała w niej szklanka wody. Pozwoli to na absorpcję energii mikrofal po przypadkowym uruchomieniu kuchenki. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Kuchenkę należy zainstalować, zachowując odstępy podane w niniejszej instrukcji. (Patrz Instalowanie kuchenki mikrofalowej). | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Należy zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu kuchenki. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ZAPOBIEGAJĄCE MOŻLIWEJ EKSPOZYCJI NA NADMIERNE DZIAŁANIE PROMIENIOWANIA MIKROFALOWEGO (TYLKO FUNKCJA KUCHENKI MIKROFALOWEJ)

Niestosowanie się do poniższych zasad bezpieczeństwa może narazić użytkownika na szkodliwe działanie promieniowania mikrofalowego.

(a) Pod żadnym pozorem nie wolno próbować uruchomić kuchenki z otwartymi drzwiczkami, manipulować przy blokadach bezpieczeństwa (zatrzaskach drzwiczek) ani wkładać przedmiotów do otworów blokad.

(b) Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów między drzwiczkami kuchenki a płytą czołową, ani dopuszczać do gromadzenia się jedzenia lub resztek środków czyszczących na powierzchniach uszczelniających. Po użyciu kuchenki drzwiczki i ich powierzchnie uszczelniające należy wytrzeć najpierw wilgotną, a potem suchą, miękką szmatką.

(c) W przypadku uszkodzenia kuchenki NIE WOLNO jej uruchamiać, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego pracownika serwisu, odpowiednio przeszkolonego przez producenta. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowe zamykanie się drzwiczek kuchenki oraz uszkodzenie następujących elementów:
(1) Drzwiczki (nie mogą być wygięte)
(2) Zawiasy drzwiczek (nie mogą być ułamane lub poluzowane)
(3) Uszczelnienie drzwiczek i powierzchnie uszczelniające

(d) Regulacja i naprawa kuchenki powinny być wykonywane tylko przez wykwalifikowanych pracowników serwisu, odpowiednio przeszkolonych przez producenta.

Naprawienie urządzenia, wymiana akcesorium lub naprawa uszkodzenia obudowy podlega opłacie, jeśli urządzenie i/lub akcesorium zostało uszkodzone przez klienta. Powyższy warunek dotyczy następujących uszkodzeń:



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 10 2014-01-08 2:58:21

(a) wyszczerbienia, wgniecenia, zarysowania i pęknięcia drzwiczek, uchwytu, panelu zewnętrznego i panelu sterowania;

(b) uszkodzenia lub zgubienia tacki, pierścienia obrotowego, łącznika i drucianej podstawki.

- Urządzenie należy używać zgodnie z przeznaczeniem i stosując się do instrukcji. Ostrzeżenia, przestrogi i ważne instrukcje dotyczące bezpieczeństwa umieszczone w tej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji, z którymi może zetknąć się użytkownik. Podczas instalacji, konserwacji i obsługi urządzenia należy zachować szczególną ostrożność i zdrowy rozsądek.
- Ponieważ niniejsze instrukcje obsługi dotyczą wielu modeli, cechy zakupionej kuchenki mikrofalowej mogą nieznacznie różnić się od opisanych w instrukcji i część może jej nie dotyczyć. W przypadku pytań lub wątpliwości należy skontaktować się z najbliższym serwisem albo uzyskać pomoc i informacje na stronie www.samsung.com.
- Kuchenka mikrofalowa jest przeznaczona do podgrzewania jedzenia. Kuchenka jest przeznaczona wyłącznie do użytku domowego. Nie wolno podgrzewać tkanin lub poduszek wypełnionych ziarnami. Może to spowodować poparzenia i pożar. Producent nie odpowiada za szkody spowodowane nieprawidłową eksploatacją urządzenia.
- Nadmierne zabrudzenie piekarnika może spowodować uszkodzenia jego powierzchni i wpłynąć negatywnie na okres eksploatacji urządzenia lub doprowadzić do powstania niebezpiecznych sytuacji.

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

**(Dotyczy krajów, w których stosuje się systemy segregacji odpadów)**
To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów. W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.
Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

# skrócona instrukcja obsługi

**Przygotowywanie posiłku.**

| | |
|---|---|
| Microwave | **1.** Umieść potrawę w kuchence. Aby rozpocząć gotowanie, naciśnij przycisk mikrofal **Microwave (Mikrofal)**. |
| | **2.** Przekręć **pokrętło wielofunkcyjne** do odpowiedniej pozycji, aby wyświetlić właściwy poziom mocy. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić ten poziom mocy. |
| | **3.** Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. |
| /+30s START | **4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. **Wynik:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania zostaną wyemitowane 4 sygnały dźwiękowe. |

**Szybkie rozmrażanie żywności.**

| | |
|---|---|
| Power Defrost | **1.** Umieść zamrożony posiłek w kuchence. Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. |
| | **2.** Wybierz kategorię gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić odpowiednią kategorię. |
| | **3.** Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić wagę. |
| /+30s START | **4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 11 2014-01-08 2:58:23

**Aby wydłużyć czas gotowania o 30 sekund.**

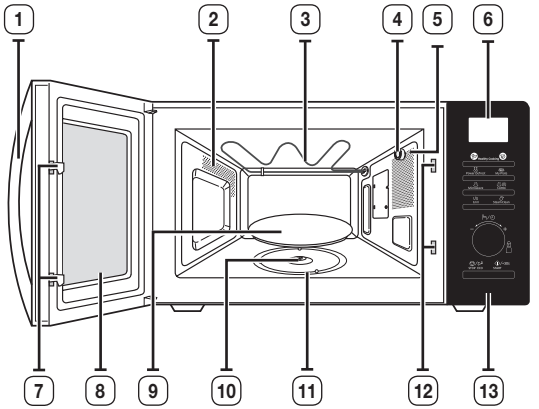
| | |
|---|---|
| /+30s START | Pozostaw posiłek w kuchence. Naciśnij przycisk **START/+30s** odpowiednią liczbę razy, jeśli chcesz kilkakrotnie wydłużyć czas o 30 sekund. |

**Grillowanie.**

| | |
|---|---|
| Grill | **1.** Naciśnij przycisk **Grill**. |
| | **2.** Określ czas przygotowania, obracając odpowiednio **pokrętło wielofunkcyjne**. |
| /+30s START | **3.** Naciśnij przycisk **START/+30s**. |

# cechy piekarnika

## PIEKARNIK

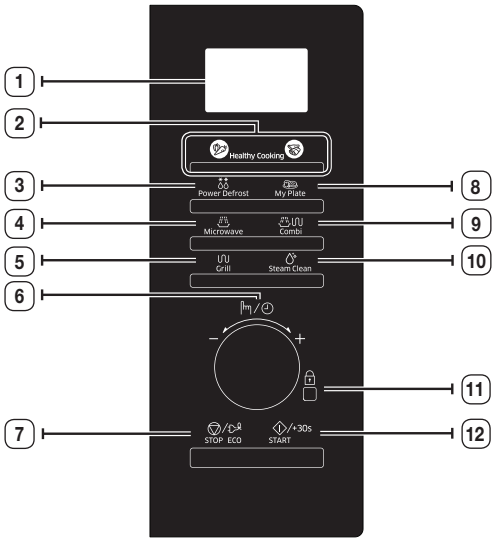



1. UCHWYT DRZWICZEK
2. OTWORY WENTYLACYJNE
3. GRILL
4. UCHWYT POJEMNIKA NA WODĘ
5. OŚWIETLENIE
6. WYŚWIETLACZ
7. ZATRZASKI DRZWICZEK
8. DRZWICZKI
9. TACA OBROTOWA
10. ŁĄCZNIK
11. PIERŚCIEŃ OBROTOWY
12. OTWORY BLOKADY BEZPIECZEŃSTWA
13. PANEL STEROWANIA



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 12 2014-01-08 2:58:24

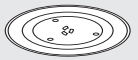
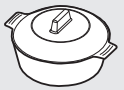
## PANEL STEROWANIA




1. WYŚWIETLACZ
2. PRZYCISK ZDROWE GOTOWANIE
3. PRZYCISK SZYBKIE ROZMRAŻANIE
4. PRZYCISK MIKROFAL
5. PRZYCISK GRILL
6. POKRĘTŁO WIELOFUNKCYJNE (WAGA/PORCJA/CZAS/WYBÓR)
7. PRZYCISK STOP/EKOLOGICZNY
8. PRZYCISK MOJE DANIE
9. PRZYCISK TRYB ŁĄCZONY
10. PRZYCISK CZYSZCZENIE PAROWE
11. PRZYCISK BLOKADA RODZICIELSKA
12. PRZYCISK START/+30s

## AKCESORIA

W zależności od modelu kuchenki mikrofalowej dostarczane są różne akcesoria, których można używać na różne sposoby.

| | |
|---|---|
| | **1. Pierścień obrotowy** umieszczany na środku kuchenki.<br>**Przeznaczenie:** Pierścień obrotowy podtrzymuje tacę. |
|  | **2. Taca obrotowa** umieszczana na pierścieniu obrotowym (środkowa część jest umieszczana na łączniku).<br>**Przeznaczenie:** Taca obrotowa stanowi podstawową powierzchnię do gotowania i może być łatwo wyjmowana w celu wyczyszczenia. |
| | **3. Druciana podstawka** umieszczana na tacy obrotowej.<br>**Przeznaczenie:** Druciana podstawka może być używany do grillowania oraz gotowania w trybie łączony. |
| | **4. Talerz teflonowy** – patrz strony od 21 do 22.<br>(Wyłącznie w modelach MG23H3115N*, MG23H3115X*).<br>**Przeznaczenie:** Teflonowy talerz służy do lepszego przypiekania potraw w trybie kuchenki mikrofalowej lub grilla. Służy także do przygotowywania na krucho ciast i spodów do pizzy. |
| | **5. Pojemnik na czystą wodę**– patrz strona 17.<br>(Wyłącznie w modelach MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*).<br>**Przeznaczenie:** Pojemnik na wodę umożliwia korzystanie z funkcji czyszczenia parowego kuchenki. |
|  | **6. Naczynie do gotowania na parze** – patrz strony od 19 do 20.<br>(Wyłącznie w modelach MG23H3115P*, MG23H3115X*).<br>**Przeznaczenie:** Podczas korzystania z funkcji gotowania na parze należy używać plastikowego naczynia do gotowania na parze. |

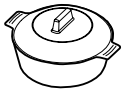
**NIE WOLNO** używać kuchenki mikrofalowej bez pierścienia obrotowego i tacy.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 13 2014-01-08 2:58:25

**NIE WOLNO** używać trybów **GRILL** i **COMBI (łączony)** z naczyniem do gotowania na parze.

| Tryb pracy | MIKROFALE | GRILL | TRYB ŁĄCZONY |
|---|---|---|---|
|  (naczynie do gotowania na parze) | O | X | X |

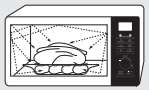
# korzystanie z kuchenki

## JAK DZIAŁA KUCHENKA MIKROFALOWA

Mikrofale to fale elektromagnetyczne o wysokiej częstotliwości, których energia umożliwia gotowanie lub podgrzewanie pożywienia bez zmiany jego postaci lub koloru.
Kuchenki mikrofalowej można używać do:

- rozmrażania (ręcznego i automatycznego),
- gotowania,
- podgrzewania.

Zasada działania.



1. Mikrofale generowane przez magnetron rozprzestrzeniają się równomiernie, padając na pożywienie obracające się na tacy. Dzięki temu pożywienie jest przygotowywane równomiernie.
2. Mikrofale są pochłaniane przez pożywienie do głębokości około 2,5 cm. Proces jest kontynuowany, gdyż temperatura rozprasza się wewnątrz pożywienia.
3. Czas przygotowania zależy od użytego naczynia i właściwości pożywienia:
   - ilości i gęstości,
   - zawartości wody,
   - temperatury początkowej (zamrożone czy niezamrożone).

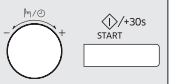
Ponieważ wnętrze pożywienia jest gotowane/podgrzewane dzięki zjawisku rozproszenia temperatury, proces jest kontynuowany nawet po wyjęciu pożywienia z kuchenki. Należy zatem przestrzegać czasów przygotowania określonych w przepisach oraz w niniejszej instrukcji, aby zapewnić:

- równomierne przygotowanie części wewnętrznej i zewnętrznej pożywienia,
- równą temperaturę we wszystkich częściach pożywienia.

## SPRAWDZANIE POPRAWNOŚCI DZIAŁANIA KUCHENKI

Poniższa procedura pozwala w dowolnej chwili sprawdzić, czy kuchenka działa poprawnie.
Otwórz drzwiczki kuchenki przy użyciu uchwytu po prawej stronie drzwiczek. Umieść szklankę wody na tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk mikrofal **Microwave (Mikrofal)**.
   **Wynik:** Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).




2. Następnie naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne** (800 W) i obróć je, aby ustawić czas od 4 do 5 minut. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   **Wynik:** W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Kuchenka musi być podłączona do odpowiedniego gniazdka elektrycznego. Taca obrotowa musi być włożona na swoje miejsce w kuchence. Jeśli używany jest inny poziom mocy niż maksymalny, zagotowanie wody zajmuje więcej czasu.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 14 2014-01-08 2:58:26

## USTAWIANIE GODZINY

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona we wbudowany zegar. Po włączeniu zasilania na ekranie wyświetli się „:0”, „88:88” lub „12:00”.
Należy ustawić aktualną godzinę. Godzina może być wyświetlana w formacie 12- i 24-godzinnym. Zegar należy ustawić w następujących przypadkach:

- przy pierwszej instalacji kuchenki mikrofalowej;
- po awarii zasilania.

Należy pamiętać o zaktualizowaniu ustawień zegara po przejściu na czas letni lub zimowy.

1. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, **aby wyświetlić czas w formacie** 24-godzinnym lub 12-godzinnym.
2. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne** , aby ustawić format wyświetlanego czasu (24-godzinny lub 12-godzinny). Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać format godziny.
3. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić godzinę.
4. Obróć **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić minuty.
5. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby zakończyć konfigurację.

## GOTOWANIE/PODGRZEWANIE

Poniższa procedura opisuje sposób gotowania i podgrzewania pożywienia.
Należy ZAWSZE sprawdzać ustawienia gotowania przed pozostawieniem kuchenki bez nadzoru.

Najpierw umieść jedzenie na środku tacy obrotowej. Następnie zamknij drzwi.

1. Naciśnij przycisk mikrofal **Microwave (Mikrofal)**.
   **Wynik:** Zostanie wyświetlona wartość 800 W (maksymalna moc gotowania).

2. Przekręć **pokrętło wielofunkcyjne** do odpowiedniej pozycji, aby wyświetlić właściwy poziom mocy. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić ten poziom mocy.

3. Ustaw czas gotowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne.**
   **Wynik:** Zostanie wyświetlony czas przygotowania.

4. Naciśnij przycisk **START/+30s**.
   **Wynik:** W kuchence zapali się światło, a taca zacznie się obracać.
   1) Rozpocznie się gotowanie. Po jego zakończeniu wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
   2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
   3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

**Nie wolno** włączać pustej kuchenki mikrofalowej.

W przypadku podgrzewania posiłku w krótkim czasie, stosując maksymalną moc (800 W), wystarczy nacisnąć przycisk **START/+30s**, aby dodać 30 sekund do czasu gotowania. Kuchenka zostanie natychmiast uruchomiona.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 15 2014-01-08 2:58:26

## POZIOMY MOCY

Do wyboru są poniższe poziomy mocy.

| Poziom mocy | Moc wyjściowa | |
|---|---|---|
| | MIKROFALE | GRILL |
| WYSOKI | 800 W | - |
| PODWYŻSZONY | 600 W | - |
| ŚREDNI | 450 W | - |
| OBNIŻONY | 300 W | - |
| ROZMRAŻANIE | 180 W | - |
| NISKI / UTRZYMYWANIE TEMPERATURY | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| ŁĄCZONY I | 600 W | 1100 W |
| ŁĄCZONY II | 450 W | 1100 W |
| ŁĄCZONY III | 300 W | 1100 W |

W przypadku wybrania wyższego poziomu mocy należy zmniejszyć czas gotowania.

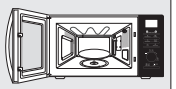
W przypadku wybrania niższego poziomu mocy należy zwiększyć czas gotowania.

## DOSTOSOWYWANIE CZASU PRACY

| | |
|---|---|
| | Możesz zwiększyć czas gotowania, naciskając przycisk **START/+30s**. Każde naciśnięcie dodaje 30 sekund do czasu gotowania. |
| | Czas gotowania można także zwiększyć, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. Każde naciśnięcie dodaje 10 sekund do czasu gotowania. |

## ZATRZYMYWANIE PRACY KUCHENKI

Gotowanie można przerwać w każdej chwili, aby sprawdzić potrawę.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Aby chwilowo zatrzymać gotowanie:<br>**1)** Otwórz drzwiczki.<br>**Wynik:** Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, zamknij drzwiczki i naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**.<br>**2)** Naciśnij przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**.<br>**Wynik:** Gotowanie zostanie zatrzymane. Aby wznowić gotowanie, naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**. |
| | **2.** Aby całkowicie zatrzymać gotowanie:<br>naciśnij przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**.<br>**Wynik:** Gotowanie zostanie zatrzymane. Jeśli chcesz anulować ustawienia gotowania, ponownie naciśnij przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**. |

Dowolne ustawienie można też anulować przed rozpoczęciem gotowania, naciskając przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**.

## USTAWIANIE TRYBU OSZCZĘDZANIA ENERGII

Piekarnik dysponuje trybem oszczędzania energii. Ta funkcja pozwala oszczędzać prąd, gdy piekarnik nie jest używany. Gdy kuchenka nie jest używana, znajduje się w trybie gotowości, a na ekranie wyświetlany jest bieżący czas.

| | |
|---|---|
| | • Naciśnij przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**.<br>**Wynik:** Wyświetlacz zostanie wyłączony.<br>• Aby wyłączyć tryb oszczędzania energii, otwórz drzwiczki lub naciśnij przycisk **STOP/ECO (Stop/Ekologiczny)**. Na wyświetlaczu pojawi się bieżący czas. Kuchenka jest gotowa do użycia. |

**Funkcja automatycznego oszczędzania energii**

Jeżeli podczas wybierania ustawień lub gdy urządzenie działa w tymczasowym trybie zatrzymania nie zostanie wybrana żadna funkcja, ustawienie zostanie anulowane, a po 25 minutach wyświetli się zegar.

Lampa kuchenki wyłącza się po 5 minutach, gdy drzwiczki są otwarte.



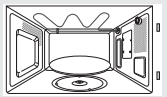
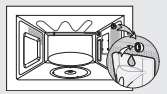
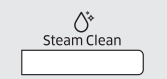
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 16 2014-01-08 2:58:27

## KORZYSTANIE Z CZYSZCZENIA PAROWEGO (WYŁĄCZNIE W MODELACH MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*).

Powierzchnia wnęki pokrywa się parą wydzielaną przez system czyszczenia parowego. Po użyciu funkcji czyszczenia parowego wnękę kuchenki można z łatwością wyczyścić.

Z funkcji tej należy korzystać dopiero po całkowitym ostygnięciu kuchenki. (Temperatura pokojowa)

Używaj wyłącznie zwykłej wody, a nie wody destylowanej.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otwórz drzwiczki. |
| | **2.** Wypełnij pojemnik wodą do wysokości oznaczonej linią (poziom napełnienia wodą), która znajduje się po zewnętrznej stronie pojemnika. (Odpowiada to objętości około 50 ml). |
|  | **3.** Zawieś pojemnik na górnym uchwycie umieszczonym na prawej ściance komory gotowania. Następnie zamknij drzwiczki. |
|   | **4.** Naciśnij przycisk **Steam Clean (Czyszczenie parowe)**. Podczas czyszczenia parowego szybka może być **ZAPAROWANA**. To nie jest wada. **PARA W PEWNYM STOPNIU ZASŁANIA** światło **WEWNĄTRZ URZĄDZENIA.** |
| | **5.** Otwórz drzwiczki i wyczyść wnękę kuchenki suchą ściereczką do wycierania naczyń. Wyjmij tacę obrotową i wyczyść stojak papierem kuchennym. |

OSTRZEŻENIE Pojemnika z wodą można używać wyłącznie w trybie czyszczenia parowego **Czyszczenie parowe**.

Gotując dania nie mające postaci płynnej, należy wyjąć pojemnik z wodą, ponieważ może on ulec uszkodzeniu i spowodować pożar kuchenki mikrofalowej.

Więcej niż 50 ml wody może spowodować do wyciekania wody przez otwór znajdujący się z tyłu. Upewnij się, że ilość wody nie przekracza 50 ml.

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI ZDROWE GOTOWANIE

Funkcja Zdrowe gotowanie umożliwia wybranie jednego z dwudziestu zaprogramowanych czasów gotowania.
Nie trzeba ustawiać czasu gotowania ani poziomu mocy. Wielkość porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

| | |
|---|---|
| | **1.** Naciśnij przycisk **Healthy Cooking (Zdrowe gotowanie)**.<br>– warzywa i zboża<br>– drób i ryby |
| | **2.** Wybierz rodzaj przygotowywanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.<br>Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**.<br>Aby uzyskać informacje dotyczące różnych zaprogramowanych ustawień, zapoznaj się z tabelą na następnej stronie. |
| | **3.** Wybierz wagę potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne** (wyłącznie brokuły i obrane ziemniaki). |
| | **4.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.<br>**Wynik:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:<br>1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.<br>2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.<br>3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina. |

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 17 2014-01-08 2:58:29

## 1. Warzywa i zboża

| Symbol / potrawa | Wielkość porcji | Instrukcje |
|---|---|---|
| 1<br>Różyczki brokułów | 250 g<br>500 g | Opłucz i oczyść świeże brokuły i przygotuj różyczki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody, a w przypadku porcji 500 g dodaj 60–75 ml (4–5 łyżek stołowych) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 2<br>Plastry marchwi | 250 g | Opłucz i oczyść marchew, a następnie pokrój ją na plasterki. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 3<br>Zielona fasolka | 250 g | Opłucz i oczyść zieloną fasolkę. Rozłóż ją równomiernie w szklanej misie z przykrywką. W przypadku porcji 250 g dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 4<br>Szpinak | 150 g | Opłucz i oczyść szpinak. Umieść go w szklanej misie z przykrywką. Nie dodawaj wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Po ugotowaniu zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 5<br>Kolba kukurydzy | 250 g<br>(1 szt.) | Opłucz i oczyść kolbę kukurydzy i połóż ją na owalnym szklanym naczyniu. Owiń folią do kuchenek mikrofalowych i ponakłuwaj ją. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 6<br>Obrane ziemniaki | 250 g<br>500 g | Umyć i obrać ziemniaki, a następnie pokroić je w kostkę równej wielkości. Umieść je w szklanej misie z przykrywką. Dodaj 45–60 ml (3–4 łyżki stołowe) wody. Umieść miskę na środku tacy obrotowej. Gotuj pod przykryciem. Odstaw na 2-3 minuty. |
| 7<br>Brązowy ryż (parboiled) | 125 g | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 5-10 minuty. |
| 8<br>Makaron rurki razowy | 125 g | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj 500 ml wrzącej wody, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia. Po ugotowaniu zamieszaj, a następnie starannie odcedź. Odstaw na 1 minut. |
| 9<br>Komosa ryżowa | 125 g | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 1-3 minuty. |
| 10<br>Bulgur | 125 g | Użyj dużego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dodaj podwójną ilość zimnej wody (250 ml). Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj i dodaj sól oraz zioła. Odstaw na 2-5 minuty. |
| 11<br>Zapiekanka z warzyw | 500 g | Włóż warzywa, takie jak wstępnie ugotowane plastry ziemniaków, cukinii i pomidorów i sos do szklanego naczynia żaroodpornego odpowiedniej wielkości. Połóż na górze trochę tartego sera. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 2-3 minuty. |
| 12<br>Pomidory z grilla | 400 g | Opłucz i oczyść pomidory, a następnie pokrój je na połówki i umieść w naczyniu żaroodpornym. Połóż na górze trochę tartego sera. Ustaw naczynie na drucianej podstawce. Odstaw na 1-2 minuty. |



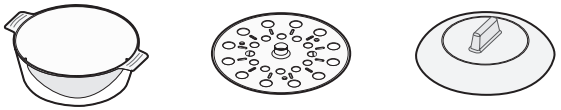
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 18 2014-01-08 2:58:29

**2. Drób i ryby**

| Symbol / potrawa | Wielkość porcji | Instrukcje |
|---|---|---|
| 1<br>Pierś z kurczaka | 300 g<br>(2 szt.) | Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut. |
| 2<br>Pierś z indyka | 300 g<br>(2 szt.) | Mięso opłucz i połóż na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut. |
| 3<br>Świeże filety rybne | 300 g<br>(2 szt.) | Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 4<br>Świeże filety z łososia | 300 g<br>(2 szt.) | Rybę opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 5<br>Świeże krewetki | 250 g | Krewetki opłucz i połóż na ceramicznym talerzu, a następnie dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 1-2 minuty. |
| 6<br>Świeży pstrąg | 200 g<br>(1 ryba) | Włóż 1 świeże ryby do naczynia żaroodpornego. Dodaj szczyptę soli, 1 łyżkę stołową soku z cytryny i zioła. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przebij folię. Połóż naczynie na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut. |
| 7<br>Pieczona ryba | 200 g<br>(1 ryba) | Posmaruj skórę całej ryby (pstrąga lub dorady) olejem i dodaj zioła oraz przyprawy. Ułóż ryby obok siebie w przeciwnych kierunkach na wysokiej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty. |
| 8<br>Grillowane steki z łososia | 300 g<br>(2 steki) | Rozłóż równomiernie steki z ryby na wysokiej podstawce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Odstaw na 2 minut. |

## PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA NA PARZE (WYŁĄCZNIE MODELE MG23H3115P*, MG23H3115X*).

Naczynie do gotowania na parze pozwala szybko przyrządzić smaczne i zdrowe potrawy w kuchence mikrofalowej Samsung.
Stanowi idealne rozwiązanie do gotowania ryżu, makaronu, warzyw itp., ponieważ znacznie skraca czas przygotowania, a jednocześnie pozwala zachować wartości odżywcze potrawy.
Naczynie do gotowania na parze składa się z trzech elementów:



Misa Wewnętrzna taca Pokrywka

Wszystkie elementy wytrzymują temperatury od -20°C do 140°C.
Mogą z powodzeniem służyć do przechowywania żywności w zamrażarce. Misy i pokrywki można używać razem lub osobno.

### WARUNKI EKSPLOATACJI:

- Nie używać do:
  - gotowania żywności z dużą zawartością cukru lub tłuszczu,
  - przyrządzania potraw z użyciem funkcji grilla, termoobiegu lub na tradycyjnej kuchence.
- Przed użyciem naczynia po raz pierwszy należy je dokładnie umyć w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Czas gotowania potraw podano w tabeli na kolejnej stronie.

### KONSERWACJA:

- Naczynie do gotowania na parze można myć w zmywarce.
- W przypadku mycia ręcznego myć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie używać szorstkich gąbek.
- Niektóre rodzaje warzyw (np. pomidory) mogą powodować przebarwienia plastiku. Jest to nieuchronne i nie stanowi wady produkcyjnej wyrobu.





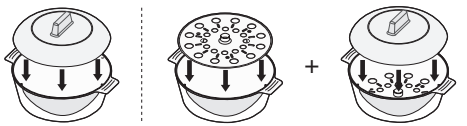
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 19 2014-01-08 2:58:30

## GOTOWANIE:

| Potrawa | Wielkość porcji | Poziomy mocy | Czas gotowania (min) | Obsługa |
|---|---|---|---|---|
| Karczochy | 300 g (1-2 szt.) | 800 W | 5-6 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Karczochy opłukać i oczyścić. Włóż tacę do naczynia.<br>Połóż karczochy na tacy. Dodaj 1 łyżkę stołową soku z cytryny. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty. | | | |
| Świeże warzywa | 300 g | 800 W | 4-5 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Po umyciu, oczyszczeniu i pocięciu na kawałki o podobnej wielkości zważyć warzywa (np. brokuły, kalafior, marchew, pieprz). Włożyć tacę do naczynia. Równomiernie rozmieścić warzywa na tacy. Dodaj 2 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 1-2 minuty. | | | |
| Mrożone warzywa | 300 g | 600 W | 7-8 | Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Mrożone warzywa umieścić w naczyniu. Włożyć tacę do naczynia.<br>Dodaj 1 łyżkę stołową wody. Przykryj naczynie pokrywką. Po ugotowaniu i zakończeniu czasu oczekiwania dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| Ryż | 250 g | 800 W | 15-18 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Włożyć ryż do naczynia. Dodaj 500 ml zimnej wody.<br>Przykryj pokrywką. Po ugotowaniu powinno się odczekać 5 minut (ryż biały) lub 10 minut (ryż brązowy). | | | |
| Ziemniaki w mundurkach | 500 g | 800 W | 7-8 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Zważ i opłucz ziemniaki, a następnie umieść je w naczyniu.<br>Dodaj 3 łyżki stołowe wody. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| Potrawy duszone (schłodzone) | 400 g | 600 W | 5-6 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Włożyć potrawę do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minuty. | | | |

| Potrawa | Wielkość porcji | Poziomy mocy | Czas gotowania (min) | Obsługa |
|---|---|---|---|---|
| Zupa (schłodzona) | 400 g | 800 W | 3-4 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Zupę przelać do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 1-2 minuty. | | | |
| Zupa mrożona | 400 g | 800 W | 8-10 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Mrożoną zupę przełożyć do naczynia. Przykryj naczynie pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie zamieszać. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| Mrożone pyzy drożdżowe z nadzieniem owocowym | 150 g | 600 W | 1-2 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Pyzy zwilżyć z wierzchu zimną wodą. Umieścić 1-2 mrożone pyzy razem w naczyniu. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| Kompot owocowy | 250 g | 800 W | 3-4 | Misa z pokrywką |
| | **Instrukcje**<br>Świeże owoce (np. jabłka, gruszki, śliwki, morele) zważyć, a następnie umyć, obrać ze skórki i pociąć na równe kawałki. Przełożyć do naczynia.<br>Dodaj 1–2 łyżki stołowe wody oraz 1–2 łyżki stołowe cukru. Przykryj naczynie pokrywką. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |

### Obsługa naczynia do szybkiego gotowania na parze



Misa z pokrywką  Misa z wewnętrzną tacą i pokrywką

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

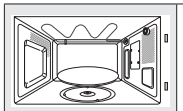
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, ponieważ para, która wytworzyła się w naczyniu może być bardzo gorąca.
- Nagrzane naczynie chwytać po założeniu rękawic kuchennych.



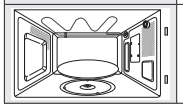
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 20  2014-01-08 2:58:30

## PORADY DOTYCZĄCE UŻYCIA TALERZA TEFLONOWEGO (WYŁĄCZNIE MODELE MG23H3115N*, MG23H3115X*).

Talerz służy do lepszego przypiekania potraw nie tylko z wierzchu przy pomocy grilla, ale także od spodu dzięki temperaturze samego talerza. W tabeli na następnej stronie znajduje się kilka potraw, które można przygotować na talerzu. Talerza można również używać do smażenia bekonu, jajek, kiełbasek itp.



**1.** Umieść talerz bezpośrednio na tacy obrotowej i rozgrzej go, używając maksymalnej mocy dostępnej w trybie łączonym kuchenki mikrofalowej i grilla [600 W + Grill], stosując się do instrukcji oraz czasów umieszczonych w tabeli.



**2.** Posmaruj talerz olejem, aby potrawy, takie jak jaja czy bekon mogły się odpowiednio przypiec.

**3.** Umieść jedzenie na talerzu.

**4.** Umieść talerz teflonowy na metalowej podstawce (lub tacy obrotowej) w kuchence mikrofalowej.

**5.** Wybierz odpowiedni czas gotowania i moc.
(Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok).

- Pamiętaj, aby wyjmując talerz zawsze nosić rękawice kuchenne, ponieważ jest bardzo gorący.
- Pamiętaj, że talerz ma teflonową powłokę, która nie jest odporna na zarysowania. Dlatego nie używaj żadnych ostrych narzędzi, takich jak nóż, do cięcia jedzenia na tym talerzu.
- Nie kładź na talerzu żadnych elementów, które nie są odporne na wysokie temperatury.
- Nie wolno umieszczać talerza w kuchence bez tacy obrotowej.
- Talerz teflonowy należy myć ciepłą wodą z detergentem, po czym spłukać czystą wodą.
- Nie należy używać szczotki do szorowania lub szorstkiej gąbki, ponieważ mogą one uszkodzić górną warstwę talerza.
- Talerza teflonowego nie można myć w zmywarce.

Zaleca się rozgrzewanie teflonowego talerza bezpośrednio na tacy obrotowej. Rozgrzewaj talerz teflonowy przy użyciu funkcji 600 W + Grill przez ok. 3–4 minut. Stosuj się do instrukcji i czasów podanych w tabeli.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|
| Boczek | 4 plastry (80 g) | 600 W + grill | 3½–4 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Połóż plastry razem na talerzu. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Pomidory z grilla | 200 g (2 szt.) | 450 W + grill | 4½–5 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij pomidory na połówki. Połóż na górze trochę sera. Rozłóż w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Hamburger (mrożony) | 2 szt. (125 g) | 600 W + grill | 7–7½ |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Rozłóż mrożone burgery w okręgu na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Po 4–5 minutach obróć na drugą stronę. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Bagietki (mrożone) | 200-250 g (2 szt.) | 450 W + grill | 8-9 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Umieść 1 bagietkę na środku, a 2 bagietki po obydwu stronach talerza. Umieść talerz teflonowy na podstawie. Odstaw na 4 minut. | | |
| Pizza (mrożona) | 300-350 g | 450 W + grill | 7½–8½ |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Umieść mrożoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 2 minut. | | |
| Pieczone ziemniaki | 250 g<br>500 g | 600 W + grill | 5-6<br>8-9 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je na talerzu przeciętą częścią ku dołowi. Ziemniaki należy ułożyć w okrąg. Umieść talerz na podstawie. Odstaw na 3 minuty. | | |

(ciąg dalszy)





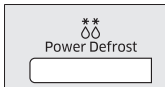
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 21 2014-01-08 2:58:31

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas gotowania (min) |
|---|---|---|---|
| Paluszki rybne (mrożone) | 150 g (5 szt.)<br>300 g (10 szt.) | 600 W + grill | 7-8<br>9-10 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Posmaruj talerz 1 łyżką stołową oleju. Rozłóż paluszki rybne w okręgu na talerzu. Obróć po upływie 4 min (5 szt.) lub 6 min (10 szt.). Odstaw na 4 minut. | | |
| Nuggetsy drobiowe (mrożone) | 125 g<br>250 g | 600 W + grill | 5–5½<br>7½–8 |
| | **Instrukcje**<br>Podgrzej talerz teflonowy. Natrzyj talerz 1 łyżką oleju. Umieść nuggetsy na talerzu. Umieść talerz teflonowy na drucianej podstawce. Obróć po upływie 3 min (125 g) lub 5 min (250 g). Odstaw na 4 minut. | | |
| Pizza (schłodzona) | 300-350 g | 450 W + grill | 6½–7½ |
| | **Instrukcje**<br>Rozgrzej talerz teflonowy. Połóż schłodzoną pizzę na talerzu. Umieść talerz teflonowy na tacy obrotowej. Odstaw na 4 minut. | | |

## KORZYSTANIE Z AUTOMATYCZNEJ FUNKCJI SZYBKIEGO ROZMRAŻANIA

Funkcja Automatyczne szybkie rozmrażanie umożliwia rozmrażanie mięsa, drobiu, ryb, chleba i ciast. Czas rozmrażania i poziom mocy są ustawiane automatycznie. Wystarczy wybrać odpowiedni program i określić wagę.

Najpierw umieść zmrożoną potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Naciśnij przycisk **Power Defrost (Szybkie rozmrażanie)**. |
| | **2.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok). |
| | **3.** Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy. |
| | **4.** Wybierz wagę potrawy, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. |
| | **5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.<br>**Wynik:**<br>• Rozpocznie się rozmrażanie.<br>• W połowie procesu rozmrażania kuchenka emituje sygnał dźwiękowy, przypominając o konieczności obrócenia jedzenia.<br>• Naciśnij ponownie przycisk **START/+30s**, aby dokończyć rozmrażanie. |

Istnieje również możliwość ręcznego ustawienia procesu rozmrażania. W tym celu należy wybrać funkcję gotowania / podgrzewania z poziomem mocy 180 W. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Gotowanie / Podgrzewanie” (s. 15).

Należy używać tylko naczyń, które są bezpieczne dla kuchenek mikrofalowych.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 22 2014-01-08 2:58:31

W poniższej tabeli przedstawiono poszczególne automatyczne programy szybkiego rozmrażania, ilości i odpowiednie zalecenia. Przed rozpoczęciem rozmrażania należy wyjąć produkt z opakowania. Umieść mięso, drób, ryby, chleb lub ciasto na talerzu ceramicznym.

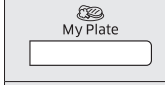
| Symbol / potrawa | Wielkość porcji | Instrukcje |
|---|---|---|
| 1<br>Mięso | 200–1500 g | Osłoń brzegi folią aluminiową.<br>Po usłyszeniu sygnału obróć mięso. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wołowiny, baraniny, wieprzowiny, steków, mięsa krojonego i mielonego.<br>Odstaw na 10-30 minuty. |
| 2<br>Drób | 200–1500 g | Osłoń końce udek i skrzydełek folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć drób na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych kurczaków lub kawałków kurczaka.<br>Odstaw na 10-30 minuty. |
| 3<br>Ryby | 200–1500 g | Osłoń ogon ryby folią aluminiową. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania całych ryb lub filetów rybnych.<br>Odstaw na 10-30 minuty. |
| 4<br>Chleb/ ciasto | 125-625 g | Umieść chleb na kawałku ręcznika papierowego i po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Połóż ciasto na talerzu ceramicznym i – jeśli to możliwe – po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Kuchenka działa przez cały czas i wyłącza się po otwarciu drzwiczek. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów chleba krojonego lub całego, a także bułek i bagietek. Bułki należy ułożyć w okrąg. Ten program jest odpowiedni do rozmrażania wszystkich rodzajów ciast drożdżowych, francuskich, biszkoptów i serników. Nie jest odpowiedni do ciasta kruchego, ciast z kremem lub z owocami ani ciast z dekoracją czekoladową.<br>Odstaw na 5–20 minut. |

Wybierz funkcję Ręczne rozmrażanie i ustaw poziom mocy na 180 W, jeśli chcesz ręcznie uruchomić proces rozmrażania. Więcej informacji na temat ręcznego rozmrażania oraz czasu rozmrażania można znaleźć na str. 31.

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI MOJE DANIE

Funkcja Moje danie ma dwa fabrycznie zaprogramowane czasy gotowania. Nie wymagają one ustawiania czasu gotowania ani poziomu mocy. Liczbę porcji można ustawić za pomocą pokrętła wielofunkcyjnego.

Najpierw umieść potrawę na środku tacy obrotowej i zamknij drzwiczki.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Naciśnij przycisk **My Plate (Moje danie)**. |
| | **2.** Wybierz rodzaj gotowanego jedzenia, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**. |
| | **3.** Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby wybrać rodzaj potrawy. |
| | **4.** Wybierz wielkość porcji, obracając **pokrętło wielofunkcyjne.** (Więcej informacji można znaleźć w tabeli obok). |
| | **5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.<br>**Wynik:** Kuchenka rozpocznie pracę. Po zakończeniu gotowania:<br>1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.<br>2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.<br>3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina. |

Należy używać tylko tych składników, które można bezpiecznie podgrzewać w kuchence mikrofalowej.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 23 2014-01-08 2:58:31

W poniższej tabeli przedstawiono programy funkcji My Plate (Moje danie), ilości oraz odpowiednie zalecenia. Programy te wykorzystują wyłącznie energię mikrofal.

| Symbol / potrawa | Wielkość porcji | Instrukcje |
|---|---|---|
| 1<br>Zimne danie gotowe | 300-350 g<br>400-450 g | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowywania posiłków zawierających 3 składniki (np. mięso z sosem, warzywa i dodatki — ziemniaki, ryż lub makaron). Odstaw na 2-3 minuty. |
| 2<br>Zimne danie wegetariańskie | 300-350 g<br>400-450 g | Ułóż danie na talerzu ceramicznym i owiń folią do kuchenek mikrofalowych. Ten program jest odpowiedni do przygotowania posiłków zawierających 2 składniki (np. spaghetti z sosem lub ryż z warzywami). Odstaw na 2-3 minuty. |

## WYBÓR AKCESORIÓW

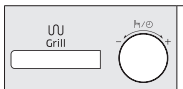
Należy korzystać wyłącznie z przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych pojemników, naczyń ani papierowych kubeczków, ręczników itp.

W przypadku wybrania trybu łączonego (grill + mikrofale) należy używać wyłącznie przyborów, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych.

Więcej szczegółów dotyczących przyborów kuchennych można znaleźć na liście naczyń i przyborów kuchennych na str. 26.

## GRILLOWANIE

Grill umożliwia szybkie podgrzanie i opieczenie jedzenia bez używania mikrofal.
Służy do tego druciana podstawka dostarczona wraz z kuchenką mikrofalową.




**1.** Rozgrzej grill do wymaganej temperatury, naciskając przycisk **Grill** i ustaw czas rozgrzewania za pomocą **pokrętła wielofunkcyjnego**.

**2.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.

**3.** Po wstępnym rozgrzaniu otwórz drzwiczki i umieść jedzenie na podstawce.
Zamknij drzwiczki.

**4.** Naciśnij przycisk **Grill**.
**Wynik:** Zostaną wyświetlone następujące informacje:

**5.** Ustaw czas grillowania, obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.
Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut.

**6.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.
**Wynik:** Rozpocznie się grillowanie. Po zakończeniu gotowania:
1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.
2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.
3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina.

Wyłączanie się i włączanie grzałki to normalne zachowanie urządzenia. Zaprojektowano je w taki sposób, aby nie dopuścić do przegrzania.

Podczas dotykania żywności znajdującej się w kuchence zawsze używaj rękawic ochronnych, aby uniknąć poparzenia.

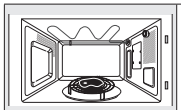


MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 24 2014-01-08 2:58:32

## TRYB ŁĄCZONY MIKROFAL I GRILLA

Aby szybko ugotować potrawę i jednocześnie ją przyrumienić, gotowanie za pomocą mikrofal można połączyć z grillowaniem.

- Należy **ZAWSZE** używać przyborów kuchennych, które mogą być bezpiecznie używane w kuchenkach mikrofalowych i tradycyjnych. Najlepsze są naczynia szklane i ceramiczne, ponieważ umożliwiają swobodny przepływ mikrofal przez potrawę.
- Podczas dotykania składników znajdujących się w kuchence **ZAWSZE** używaj rękawic ochronnych, ponieważ mogą one być bardzo gorące.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otwórz drzwiczki kuchenki.<br>Umieść żywność na podstawce i połóż całość na tacy obrotowej. Zamknij drzwiczki. |
| | **2.** Naciśnij przycisk **Combi (tryb łączony)**. |
| | **3.** Przekręć **pokrętło wielofunkcyjne** do odpowiedniej pozycji, aby wyświetlić właściwy poziom mocy. Naciśnij **pokrętło wielofunkcyjne**, aby ustawić ten poziom mocy. |
| | **4.** Ustaw czas gotowania obracając **pokrętło wielofunkcyjne**.<br>Maksymalny czas grillowania wynosi 60 minut. |
| | **5.** Naciśnij przycisk **START/+30s**.<br>**Wynik:** Rozpocznie się gotowanie w trybie łączonym. Po jego zakończeniu:<br>1) Wyemitowane zostaną 4 sygnały dźwiękowe.<br>2) Kuchenka 3 razy przypomni sygnałem dźwiękowym (raz na minutę) o zakończeniu gotowania.<br>3) Na wyświetlaczu zostanie ponownie wyświetlona aktualna godzina. |

- Maksymalna moc pracy w trybie łączony kuchenki i grilla to 600 W.
- Nie można ustawić temperatury grilla.

## WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

Sygnał dźwiękowy można wyłączyć w dowolnym momencie.

| | |
|---|---|
| | **1.** Naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (Stop/ Ekologiczny)** i **START/+30s**.<br>**Wynik:**<br>• Zostaną wyświetlone następujące informacje.<br> <br>• Naciśnięcie przycisku nie jest potwierdzane sygnałem dźwiękowym. |
| | **2.** Aby ponownie włączyć sygnały dźwiękowe, ponownie naciśnij jednocześnie przyciski **STOP/ECO (Stop/ Ekologiczny)** i **START/+30s**.<br>**Wynik:**<br>• Zostaną wyświetlone następujące informacje.<br> <br>• Sygnał dźwiękowy jest ponownie włączony. |

## BLOKADA BEZPIECZEŃSTWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

Kuchenka mikrofalowa jest wyposażona w specjalny program blokowania, który uniemożliwia przypadkowe włączenie kuchenki przez dziecko lub niepowołaną osobę. Kuchenkę można zablokować w dowolnym momencie.

| | |
|---|---|
| | **1.** Naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez trzy sekundy.<br>**Wynik:**<br>• Kuchenka zostanie zablokowana (nie będzie można uruchomić żadnej funkcji).<br>• Zostanie wyświetlony symbol „L”.<br> |
| | **2.** Aby odblokować kuchenkę, naciśnij i przytrzymaj przycisk **Blokada rodzicielska** przez trzy sekundy.<br>**Wynik:** Spowoduje to odblokowanie kuchenki. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 25 2014-01-08 2:58:33

# lista naczyń i przyborów kuchennych

Aby przygotować jedzenie w kuchence mikrofalowej, mikrofale muszą swobodnie przenikać przez żywność, czyli nie mogą być odbijane lub pochłaniane przez naczynia. Należy zatem odpowiednio dobierać przybory kuchenne. Jeśli dany przedmiot posiada specjalne oznaczenie, może on być bez obaw stosowany w kuchenkach mikrofalowych. W poniższej tabeli przedstawiono różne rodzaje naczyń i przyborów kuchennych, a także ich przydatność i sposób użycia w kuchence mikrofalowej.

| Przybory kuchenne | Możliwość użycia w kuchence mikrofalowej | Komentarz |
|---|---|---|
| **Folia aluminiowa** | ✓✗ | Może być używana w niewielkich ilościach w celu zabezpieczenia jedzenia przed przypaleniem. Jeśli folia znajduje się zbyt blisko ścianki kuchenki lub jest jej zbyt dużo, może wystąpić zjawisko łuku elektrycznego lub iskrzenia. |
| **Teflonowy talerz** | ✓ | Nie należy go rozgrzewać dłużej niż przez 8 minut. |
| **Naczynia porcelanowe i gliniane** | ✓ | Porcelana, ceramika, emaliowane wyroby gliniane i porcelana miękka (kostna) mogą być używane pod warunkiem, że nie mają metalowych elementów ozdobnych. |
| **Plastikowe lub tekturowe naczynia jednorazowe** | ✓ | Niektóre produkty mrożone są pakowane przy użyciu takich materiałów. |
| **Opakowania żywności typu fast food** | | |
| • Kubki i pojemniki z polistyrenu | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia. Przegrzanie może spowodować stopienie się materiałów wykonanych z polistyrenu. |
| • Papierowe torby lub gazety | ✗ | Mogą ulec zapłonowi. |
| • Papier makulaturowy i metalowe elementy ozdobne | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |
| **Wyroby szklane** | | |
| • Ceramika | ✓ | Mogą być używane, jeśli nie mają metalowych elementów. |
| • Delikatne wyroby szklane | ✓ | Mogą być używane do podgrzewania jedzenia lub płynów. Delikatne szkło może pękać w wyniku gwałtownego podgrzania. |
| • Słoiki | ✓ | Należy zdjąć wieczka. Odpowiednie tylko do podgrzewania. |
| **Wyroby metalowe** | | |
| • Naczynia | ✗ | Mogą spowodować iskrzenie lub pożar. |
| • Zamknięcia toreb do zamrażania | ✗ | |
| **Wyroby papierowe** | | |
| • Talerze, kubki, serwetki i papier kuchenny | ✓ | Odpowiednie do krótkiego gotowania lub podgrzewania. Pochłaniają również nadmiar wilgoci. |
| • Papier makulaturowy | ✗ | Mogą powodować iskrzenie. |
| **Wyroby plastikowe** | | |
| • Pojemniki | ✓ | Zwłaszcza, jeśli są wykonane z plastiku odpornego na wysokie temperatury. Inne rodzaje plastiku mogą w wysokich temperaturach ulegać odkształceniom lub odbarwieniu. Nie używać naczyń z melaminy. |
| • Folia kuchenna | ✓ | Mogą być używane do zatrzymywania wilgoci. Nie powinny dotykać jedzenia. Podczas zdejmowania folii należy zachować ostrożność, ponieważ z potrawy będzie wydobywała się gorąca para. |
| • Torby do zamrażania | ✓✗ | Tylko wówczas, gdy są odpowiednie do gotowania lub użycia w kuchence. Nie powinny być szczelnie zamknięte. W razie potrzeby należy je przedziurawić widelcem. |
| **Papier woskowany lub tłuszczoodporny** | ✓ | Może być używany do zatrzymywania wilgoci i zapobiegania rozpryskiwaniu się tłuszczu. |

**✓ : Zalecane ✓✗ : Używać ostrożnie ✗ : Niebezpieczne**



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 26 2014-01-08 2:58:33

# zasady przygotowywania potraw

## MIKROFALE

Energia mikrofal przenika przez jedzenie i jest pochłaniana przez znajdującą się w nim wodę, tłuszcz i cukier.
Mikrofale powodują szybkie poruszanie się cząsteczek jedzenia. Szybki ruch cząsteczek powoduje tarcie, a uzyskane w jego wyniku ciepło umożliwia ugotowanie jedzenia.

## GOTOWANIE

**Przybory kuchenne używane do gotowania w kuchence mikrofalowej:**
W celu uzyskania maksymalnej skuteczności kuchenki mikrofalowej przybory i naczynia kuchenne muszą umożliwiać swobodne przenikanie mikrofal. Mikrofale są odbijane przez metale, takie jak stal nierdzewna, aluminium i miedź, ale mogą przenikać przez ceramikę, szkło, porcelanę i plastik, a także przez papier i drewno. Zatem nigdy nie można używać do gotowania metalowych pojemników.

**Jedzenie, które można gotować w kuchence mikrofalowej:**
Do gotowania w kuchence mikrofalowej nadaje się wiele rodzajów żywności, w tym świeże i mrożone warzywa, owoce, makaron, ryż, zboża, fasola, ryby i mięso. W kuchence mikrofalowej można również przygotować sosy, kremy, zupy, konserwy i konfitury. Ogólnie rzecz biorąc, w kuchence mikrofalowej można przygotować takie same dania, jak przy użyciu zwykłej kuchenki. Można na przykład roztopić masło lub czekoladę (dodatkowe informacje można znaleźć w rozdziale zawierającym wskazówki i techniki przygotowania potraw).

**Przykrywanie w czasie gotowania**
Bardzo ważne jest przykrywanie jedzenia w czasie gotowania, ponieważ unosząca się para ułatwia gotowanie. Jedzenie można przykrywać na różne sposoby, np. za pomocą ceramicznego talerza, plastikowej pokrywki lub folii kuchennej do kuchenek mikrofalowych.

**Czas oczekiwania po ugotowaniu**
Ważne jest, aby po zakończeniu gotowania odczekać kilka chwil w celu wyrównania się temperatury potrawy.

**Zasady przygotowywania mrożonych warzyw**

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Warzywa należy gotować pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć.
Warzywa należy zamieszać dwukrotnie podczas gotowania oraz jeszcze raz po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło. Po ugotowaniu warzywa powinny pozostać przykryte w podanym czasie oczekiwania.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| Szpinak | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |
| Brokuły | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |
| Groszek | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |
| Zielona fasolka | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 30 ml (2 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |
| Mieszanka warzyw (marchew/ groszek/ kukurydza) | 300 g | 600 W | 7½–8½ |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |
| Mieszanka warzyw (danie chińskie) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) zimnej wody.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 27 2014-01-08 2:58:33

## Zasady gotowania ryżu i makaronu

**Ryż:** Użyj dużej miski (ze szkła żaroodpornego) z przykrywką — ryż zwiększa dwukrotnie swoją objętość w czasie gotowania. Gotuj pod przykryciem. Po upływie czasu gotowania zamieszaj, dodaj sól lub zioła i masło.
Uwaga: po zakończeniu gotowania może okazać się, że ryż nie wchłonął całej wody.

**Makaron:** Użyj dużej szklanej miski żaroodpornej. Dodaj wrzącą wodę, szczyptę soli i dobrze wymieszaj. Gotuj bez przykrycia.
W czasie gotowania i po jego zakończeniu od czasu do czasu zamieszaj. Po ugotowaniu trzymaj pod przykryciem, a następnie starannie odcedź.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| Biały ryż (parboiled) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut. | | |
| Brązowy ryż (parboiled) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut. | | |
| Ryż mieszany (ryż i dziki ryż) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 500 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut. | | |
| Mieszanka zbóż (ryż i zboża) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 400 ml zimnej wody. Odstaw na 5 minut. | | |
| Makaron | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 1000 ml gorącej wody. Odstaw na 5 minut. | | |

## Zasady gotowania świeżych warzyw

Użyj odpowiedniego szklanego naczynia żaroodpornego z pokrywką. Jeśli w tabeli poniżej nie została zalecona inna ilość wody, dodaj 30–45 ml zimnej wody (2–3 łyżki stołowe) na każde 250 g warzyw. Gotuj warzywa pod przykryciem co najmniej przez czas określony w tabeli poniżej. Aby uzyskać odpowiednią miękkość warzyw, czas gotowania można nieco wydłużyć. Zamieszaj warzywa w czasie gotowania i po jego zakończeniu. Po zakończeniu gotowania dodaj sól, zioła lub masło.
W czasie 3-minutowego oczekiwania warzywa powinny być przykryte.

**Wskazówka:** Pokrój świeże warzywa na kawałki o równej wielkości. Im mniejsze kawałki, tym krótszy czas ich gotowania.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| Brokuły | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7–7½ |
| | **Instrukcje**<br>Przygotuj kawałki o równej wielkości. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Brukselki | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | **Instrukcje**<br>Dodaj 60-75 ml (4-5 łyżki stołowe) wody. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Marchew | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij marchewki na plasterki o podobnej wielkości. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Kalafior | 250 g<br>500 g | 800 W | 5–5½<br>8½–9 |
| | **Instrukcje**<br>Przygotuj kawałki o równej wielkości. Przetnij większe kwiaty na pół. Ułóż je łodygami do środka. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Cukinie | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij cukinie na plasterki. Dodaj 30 ml (2 łyżki stołowe) wody lub trochę masła. Gotuj do pierwszej miękkości.<br>Odstaw na 3 minuty. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 28 2014-01-08 2:58:34

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| Bakłażany | 250 g | 800 W | 3½–4 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij bakłażany na małe plasterki i polej je 1 łyżką stołową soku z cytryny. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Por | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij pory na grube plastry. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Pieczarki | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | **Instrukcje**<br>Przygotuj małe grzyby lub potnij większe na plasterki. Nie dodawaj wody. Polej sokiem z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Przed podaniem odcedź. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Cebula | 250 g | 800 W | 5½–6 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij cebule na plasterki lub połówki. Dodaj 15 ml (1 łyżkę stołową) wody. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Papryka | 250 g | 800 W | 4½–5 |
| | **Instrukcje**<br>Potnij paprykę na małe plasterki. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Ziemniaki | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½–8½ |
| | **Instrukcje**<br>Zważ obrane ziemniaki i potnij je w kostkę o równej wielkości. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Rzepa | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | **Instrukcje**<br>Potnij rzepę w małą kostkę. Odstaw na 3 minuty. | | |

## PODGRZEWANIE

Kuchenka mikrofalowa umożliwia podgrzanie jedzenia w czasie o wiele krótszym niż na tradycyjnej kuchni.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli. Dla podanych czasów podgrzewania przyjęto, że płyny mają temperaturę pokojową (około +18 do +20°C), a jedzenie jest schłodzone do temperatury około +5 do +7 °C.

**Układanie i przykrywanie**

Unikaj podgrzewania dużych kawałków jedzenia, na przykład całej sztuki mięsa — mogą się one przypalać lub wysychać na wierzchu, pozostając zimne wewnątrz. Dużo efektywniejsze jest podgrzewanie małych kawałków.

**Poziomy mocy i mieszanie**

Niektóre rodzaje żywności można podgrzewać przy użyciu mocy 800 W, natomiast inne powinny być podgrzewane przy użyciu mocy 600 W, 450 W, a nawet 300 W.
Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli. Zwykle lepszym rozwiązaniem jest podgrzewanie jedzenia przy użyciu niższego poziomu mocy, szczególnie gdy jedzenie jest delikatne, jest go dużo, lub podgrzewa się bardzo szybko (np. pasztet).
Podczas podgrzewania jedzenia należy pamiętać o zamieszaniu lub obróceniu jedzenia na drugą stronę. Jeśli to możliwe, przed podaniem jedzenie należy zamieszać ponownie.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy pamiętać o zamieszaniu jedzenia przed, w czasie i po zakończeniu podgrzewania. Podczas oczekiwania po podgrzaniu produkty te powinny pozostawać w kuchence mikrofalowej. Zaleca się włożenie do podgrzewanego płynu plastikowej łyżeczki lub szklanej pałeczki. Unikaj nadmiernego podgrzewania jedzenia (może to spowodować obniżenie jego wartości odżywczych).
Najlepiej ustawić krótszy czas podgrzewania i wydłużyć go w razie potrzeby.

**Podgrzewanie i czas oczekiwania po podgrzaniu**

Podczas podgrzewania danej potrawy po raz pierwszy warto zanotować czas na przyszłość. Upewnij się zawsze, że jedzenie zostało równomiernie podgrzane.
Po podgrzaniu pozostaw jedzenie na krótki czas, aby jego temperatura mogła się wyrównać. Jeśli w tabeli nie podano innych wartości, zalecany czas oczekiwania po podgrzaniu wynosi od 2 do 4 minut.
Należy zachować szczególną ostrożność w czasie podgrzewania płynów i odżywek dla dzieci. Zapoznaj się również z rozdziałem dotyczącym zasad bezpieczeństwa.

## PODGRZEWANIE PŁYNÓW

W przypadku podgrzewania płynu należy zawsze odczekać co najmniej 20 sekund, aby jego temperatura mogła się wyrównać. W czasie podgrzewania jedzenie można w razie potrzeby zamieszać, natomiast po podgrzaniu należy o tym ZAWSZE pamiętać. Aby uniknąć gwałtownego wrzenia i ewentualnego poparzenia, należy włożyć do napojów plastikową łyżeczkę lub szklaną pałeczkę oraz zamieszać je przed, w trakcie i po zakończeniu podgrzewania.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 29 2014-01-08 2:58:34

### Podgrzewanie płynów i jedzenia

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| Napoje (kawa, herbata i woda) | 150 ml (1 filiżanka)<br>250 ml (1 kubek) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | **Instrukcje**<br>Przelej napój do filiżanki i podgrzewaj bez przykrycia. Umieść filiżankę/kubek na środku tacy obrotowej. Podczas oczekiwania pozostaw w kuchence mikrofalowej, następnie dokładnie zamieszaj. Odstaw na 1-2 minuty. | | |
| Zupa (schłodzona) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | **Instrukcje**<br>Wlej do głębokiego talerza ceramicznego. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj. Wymieszaj ponownie przed podaniem. Odstaw na 2-3 minuty. | | |
| Potrawy duszone (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Instrukcje**<br>Umieść potrawę na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 2-3 minuty. | | |
| Makaron z sosem (schłodzony) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instrukcje**<br>Połóż makaron (np. spaghetti) na płaskim talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Przed podaniem zamieszaj. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Nadziewane pierożki z sosem (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instrukcje**<br>Umieść nadziewane pierożki (np. ravioli, tortellini) na głębokim talerzu ceramicznym. Przykryj plastikową pokrywką. Zamieszaj od czasu do czasu podczas podgrzewania, a także przed odstawieniem i podaniem. Odstaw na 3 minuty. | | |
| Danie na talerzu (schłodzone) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Instrukcje**<br>Umieść danie składające się z 2–3 schłodzonych składników na talerzu ceramicznym. Przykryj kuchenną folią do kuchenek mikrofalowych. Odstaw na 3 minuty. | | |

## PODGRZEWANIE ODŻYWEK DLA DZIECI

**JEDZENIE DLA DZIECI:** Wyłóż zawartość słoiczka na głęboki talerz ceramiczny. Przykryj plastikową pokrywką. Po podgrzaniu dokładnie wymieszaj!
Przed podaniem odstaw na 2–3 minuty. Wymieszaj ponownie i sprawdź temperaturę. Zalecana temperatura: pomiędzy 30–40 °C

**MLEKO DLA DZIECI:** Wlej mleko do wysterylizowanej szklanej butelki. Podgrzewaj bez przykrycia. Nie wolno podgrzewać butelki z założonym smoczkiem, ponieważ w przypadku przegrzania butelka może wybuchnąć. Wstrząśnij przed odstawieniem, a następnie jeszcze raz przed podaniem dziecku! Zawsze sprawdzaj temperaturę jedzenia lub mleka dla dzieci przed ich podaniem. Zalecana temperatura: ok. 37 °C.

## UWAGA:

Aby zapobiec poparzeniu, należy szczególnie dokładnie sprawdzać temperaturę jedzenia dla dzieci przed jego podaniem.
Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w tabeli obok.

### Odgrzewanie jedzenia i mleka dla dzieci

Poziomy mocy i czas podgrzewania zostały podane w poniższej tabeli.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas |
|---|---|---|---|
| Odżywki dla dzieci (warzywa + mięso) | 190 g | 600 W | 30 sekund |
| | **Instrukcje**<br>Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty. | | |
| Kaszka dla dzieci (zboża + mleko + owoce) | 190 g | 600 W | 20 sekund |
| | **Instrukcje**<br>Wyłóż jedzenie na głęboki talerz ceramiczny. Gotuj pod przykryciem. Po zakończeniu gotowania zamieszaj. Przed podaniem zamieszaj i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty. | | |
| Mleko dla dzieci | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 s.<br>50 s. do 1 min. |
| | **Instrukcje**<br>Zamieszaj lub wstrząśnij i przelej do wysterylizowanej szklanej butelki. Postaw na środku tacy obrotowej. Gotuj bez przykrycia. Wstrząśnij i odstaw na co najmniej 3 minuty. Przed podaniem wstrząśnij i sprawdź temperaturę. Odstaw na 2-3 minuty. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 30 2014-01-08 2:58:35

## RĘCZNE ROZMRAŻANIE

Kuchenki mikrofalowe nadają się doskonale do rozmrażania żywności. Umożliwiają one skuteczne rozmrożenie w krótkim czasie. Jest to niezwykle wygodne, np. w przypadku niespodziewanych gości.

Mrożony drób musi być całkowicie rozmrożony przed ugotowaniem. Usuń metalowe elementy i opakowanie, aby płyn powstały podczas rozmrażania mógł swobodnie ściekać.

Umieść zamrożone jedzenie na talerzu bez przykrycia. W połowie czasu rozmrażania obróć na drugą stronę i odlej płyn. Usuń podroby jak tylko będzie to możliwe.

Od czasu do czasu sprawdzaj jedzenie, aby upewnić się, czy nie jest ciepłe.

Jeśli małe lub cienkie części rozmrażanego jedzenia zaczynają się nagrzewać, można je osłonić podczas rozmrażania, owijając bardzo małymi kawałkami folii aluminiowej.

Jeśli zewnętrzna część drobiu zacznie się rozgrzewać, zatrzymaj rozmrażanie i odczekaj 20 minut przed kontynuowaniem.

Pozostaw ryby, mięso i drób jeszcze na jakiś czas w celu dokończenia rozmrażania. Czas oczekiwania przy pełnym rozmrożeniu może różnić się w zależności od ilości jedzenia. Szczegółowe informacje można znaleźć w poniższej tabeli.

**Wskazówka:** Cienkie kawałki jedzenia rozmrażają się lepiej niż grube, a mniejsza ilość może zostać rozmrożona w krótszym czasie. Pamiętaj o tym podczas zamrażania i rozmrażania jedzenia.

W celu rozmrożenia jedzenia zamrożonego w temperaturze około -18 do -20 °C należy kierować się wskazówkami zawartymi w tabeli na sąsiedniej stronie.

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| **Mięso** | | | |
| Mielona wołowina | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½–7½<br>10-12 |
| Steki wieprzowe | 250 g | 180 W | 7½–8½ |
| | **Instrukcje**<br>Umieść mięso na płaskim talerzu ceramicznym. Osłoń cieńsze brzegi za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-25 minuty. | | |

| Potrawa | Wielkość porcji | Zasilanie | Czas (min) |
|---|---|---|---|
| **Drób** | | | |
| Kawałki kurczaka | 500 g (2 szt.) | 180 W | 14½–15½ |
| Cały kurczak | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | **Instrukcje**<br>Umieść na płaskim talerzu ceramicznym kawałki kurczaka skórką do dołu, a całego kurczaka piersiami do dołu. Osłoń cieńsze kawałki, takie jak skrzydełka i końce udek, za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 15-40 minuty. | | |
| **Ryby** | | | |
| Filety rybne | 250 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Instrukcje**<br>Umieść mrożone ryby na środku płaskiego talerza ceramicznego. Cieńsze końce podłóż pod grubsze części. Osłoń wąskie końce za pomocą folii aluminiowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5-15 minuty. | | |
| **Owoce** | | | |
| Jagody | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instrukcje**<br>Rozłóż owoce na płaskim, okrągłym, szklanym naczyniu (o dużej średnicy). Odstaw na 5-10 minuty. | | |
| **Pieczywo** | | | |
| Bułki (każda ok. 50 g) | 2 szt.<br>4 szt. | 180 W | ½–1<br>2–2½ |
| Tosty/kanapki | 250 g | 180 W | 4½–5 |
| Chleb mieszany (mąka pszenna i żytnia) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Instrukcje**<br>Ułóż bułki w okręgu, a chleb poziomo na papierze kuchennym pośrodku tacy obrotowej. Obróć na drugą stronę po upływie połowy czasu rozmrażania! Odstaw na 5–20 minut. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 31 2014-01-08 2:58:35

## GRILL

Element grzejny grilla znajduje się we wnęce kuchenki, pod górną ścianką. Włącza się on tylko wtedy, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte i taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równomierne przypieczenie jedzenia. Wstępne podgrzanie grilla przez 3-4 minuty sprawi, że jedzenie upiecze się szybciej.

**Przybory kuchenne używane podczas grillowania:**
Powinny być wykonane z niepalnego materiału i mogą zawierać metalowe części. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

**Rodzaje jedzenia odpowiednie do grillowania:**
Kotlety, kiełbaski, steki, hamburgery, plastry bekonu i baleronu, cienkie kawałki ryb, wszelkiego rodzaju kanapki i tosty z przybraniem.

**Ważna uwaga:**
Przed uruchomieniem grilla, należy sprawdzić, czy element grzejny znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Należy pamiętać o umieszczeniu jedzenia na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej.

## MIKROFALE + GRILL

Ten tryb gotowania umożliwia połączenie opiekania jedzenia za pomocą grilla z szybkością gotowania za pomocą mikrofal. Działa on tylko, gdy drzwiczki kuchenki są zamknięte, a taca się obraca. Obracanie się tacy umożliwia równe przypieczenie potrawy. Ten model został wyposażony w trzy tryby łączone: 600 W + grill, 450 W + grill i 300 W + grill.

**Przybory kuchenne używane w trybie łączonym mikrofale + grill**
Należy używać przyborów kuchennych umożliwiających przenikanie mikrofal. Przybory kuchenne powinny być niepalne. W trybie łączonym nie można używać przyborów zawierających elementy metalowe. Nie można także używać przyborów wykonanych z plastiku, ponieważ mogą one ulec stopieniu.

**Żywność, którą można gotować w trybie mikrofale + grill:**
Rodzaje jedzenia odpowiednie do gotowania w trybie łączonym to wszystkie rodzaje jedzenia, które wymagają podgrzania i przypieczenia (np. pieczony makaron), a także te wymagające krótkiego czasu gotowania w celu przypieczenia tylko górnej części. Tryb ten może być również używany do gotowania większych kawałków potraw, które powinny być z wierzchu przypieczone i chrupiące (np. kawałki kurczaka, które należy odwrócić na drugą stronę po upływie połowy czasu przyrządzania). Szczegółowe informacje można znaleźć w tabeli grillowania.

**Ważna uwaga:**
Przed uruchomieniem trybu łączonego (mikrofale + grill), należy sprawdzić, czy element grzejny grilla znajduje się w pozycji poziomej pod górną ścianką kuchenki, a nie w pozycji pionowej przy tylnej ściance. Jedzenie powinno być umieszczone na podwyższonym ruszcie, chyba że instrukcja zaleca inaczej. W innych przypadkach jedzenie powinno być umieszczone bezpośrednio na tacy obrotowej. Zapoznaj się ze wskazówkami w tabeli na sąsiedniej stronie. Jeśli jedzenie ma zostać przypieczone z obu stron, należy po upływie połowy czasu przygotowania odwrócić je na drugą stronę.

**Podręcznik grillowania zamrożonej żywności**

Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Produkty zamrożone | Wielkość porcji | Zasilanie | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| **Bułki (każda ok. 50 g)** | 2 szt.<br>4 szt. | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>1-1½<br>2–2½ | Tylko grill<br>1-2<br>1-2 |
| | **Instrukcje**<br>Bułki należy ułożyć w okrąg na podstawie. Drugą stronę bułek przypiecz zgodnie z upodobaniami. Odstaw na 2-5 minuty. | | | |
| **Bagietki z dodatkami (pomidory, ser, szynka, pieczarki)** | 250-300 g (2 szt.) | 450 W + grill | 8-9 | - |
| | **Instrukcje**<br>Ułóż 2 mrożone bagietki obok siebie na tacy. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| **Zapiekanka (warzywa lub ziemniaki)** | 400 g | 450 W + grill | 13-14 | - |
| | **Instrukcje**<br>Włóż mrożoną zapiekankę do małego, okrągłego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę na ruszcie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2-3 minuty. | | | |
| **Makaron (cannelloni, macaroni, lasagne)** | 400 g | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>18-19 | Tylko grill<br>1-2 |
| | **Instrukcje**<br>Włóż mrożony makaron do małego, płaskiego, prostokątnego naczynia żaroodpornego. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2–3 minuty. | | | |
| **Nuggetsy drobiowe** | 250 g | 450 W + grill | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Instrukcje**<br>Umieść kawałki kurczaka na podstawce. Obrócić po upływie połowy ustalonego czasu. | | | |
| **Frytki z piekarnika** | 250 g | 450 W + grill | 9-11 | 4-5 |
| | **Instrukcje**<br>Ułóż frytki równomiernie na papierze do pieczenia na tacy. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 32 2014-01-08 2:58:35

Podręcznik grillowania świeżej żywności

Rozgrzej grill, włączając na 3-4 minuty funkcję grillowania.
Poziomy mocy i czas grillowania zostały opisane w poniższej tabeli.

| Świeża żywność | Wielkość porcji | Zasilanie | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Tosty | 4 szt. (każdy ok. 25 g) | Tylko grill | 6-8 | 4-5½ |
| | **Instrukcje**<br>Ułóż tosty obok siebie na ruszcie. | | | |
| Bułki (upieczone) | 2-4 sztuki | Tylko grill | 2-3 | 2-3 |
| | **Instrukcje**<br>Ułóż bułki spodnią stroną ku górze bezpośrednio na tacy obrotowej tak, aby tworzyły okrąg. | | | |
| Pomidory z grilla | <br>200 g (2 szt.)<br>400 g (4 szt.) | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>4½-5½<br>7-8 | Tylko grill<br>2-3 |
| | **Instrukcje**<br>Przetnij pomidory na połówki. Posyp odrobiną sera.<br>Ułóż w okręgu na płaskim szklanym naczyniu żaroodpornym. Połóż naczynie na podstawie. | | | |
| Tosty hawajskie (szynka, ananas, plastry sera) | 2 szt. (300 g) | 450 W + grill | 3½–4 | - |
| | **Instrukcje**<br>Podpiecz najpierw kawałki chleba w tosterze. Umieść gotowe tosty na podstawie. Umieść 2 tosty naprzeciw siebie bezpośrednio na podstawie. Odstaw na 2–3 minuty. | | | |
| Pieczone ziemniaki | 250 g<br>500 g | 600 W + grill | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | **Instrukcje**<br>Przetnij ziemniaki na połówki. Ułóż je w okrąg na podstawie, układając na ściętej stronie. | | | |

| Świeża żywność | Wielkość porcji | Zasilanie | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kawałki kurczaka | 450-500 g (2 szt.) | 300 W + grill | 10-12 | 12-13 |
| | **Instrukcje**<br>Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okrąg, kością do środka. Ułóż 1 kawałek kurczaka na środku podstawy. Odstaw na 2–3 minuty. | | | |
| Kotlety z baraniny / steki wołowe (średnie) | 400 g (4 szt.) | Tylko grill | 12-15 | 9-12 |
| | **Instrukcje**<br>Posmaruj kotlety olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania. Odstaw na 2–3 minuty. | | | |
| Steki wieprzowe | <br>250 g (2 szt.) | Mikrofale + grill | 300 W + grill<br>7-8 | Tylko grill<br>6-7 |
| | **Instrukcje**<br>Posmaruj steki wieprzowe olejem i posyp przyprawami. Ułóż je w okręgu na podstawie. Po zakończeniu grillowania.<br>Odstaw na 2–3 minuty. | | | |
| Pieczone jabłka | 1 jabłko (ok. 200 g)<br>2 jabłka (ok. 400 g) | 300 W + grill | 4-4½<br>6-7 | - |
| | **Instrukcje**<br>Usuń z jabłek pestki. W puste miejsce wsyp rodzynki i dodaj dżem. Połóż na górze kilka kawałków migdałów. Umieść jabłka na płaskim, szklanym naczyniu. Postaw potrawę bezpośrednio na tacy obrotowej. | | | |
| Pieczony kurczak | <br>1,200 g | Mikrofale + grill | 450 W + grill<br>22-24 | 300 W + grill<br>23-25 |
| | **Instrukcje**<br>Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kurczaka w naczyniu żaroodpornym jedną piersią w dół, drugą piersią w górę. Po zakończeniu grillowania odstaw na 5 minut. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 33 2014-01-08 2:58:35

## WSKAZÓWKI I PRZYDATNE PORADY

### ROZTAPIANIE MASŁA

Włóż 50 g masła do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia. Przykryj plastikową pokrywką. Podgrzewaj przez 30–40 sekund przy użyciu mocy 800 W, aż do roztopienia masła.

### ROZTAPIANIE CZEKOLADY

Włóż 100 g czekolady do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 3–5 minut przy użyciu mocy 450 W, aż do roztopienia.
Podczas roztapiania zamieszaj raz lub dwa razy. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

### ROZTAPIANIE ZESTALONEGO MIODU

Włóż 20 g zestalonego miodu do niewielkiego, głębokiego szklanego naczynia.
Podgrzewaj przez 20–30 sekund przy użyciu mocy 300 W, aż do roztopienia miodu.

### ROZTAPIANIE ŻELATYNY

Włóż żelatynę (10 g) na 5 minut do zimnej wody.
Nasiąkniętą żelatynę przełóż do małej szklanej miseczki żaroodpornej.
Roztapiaj przez 1 minutę przy użyciu mocy 300 W.
Po roztopieniu zamieszaj.

### PRZYGOTOWANIE POLEWY I LUKRU NA CIASTA

Zmieszaj lukier błyskawiczny (ok. 14 g), 40 g cukru i 250 ml zimnej wody.
Gotuj bez przykrycia w szklanym naczyniu żaroodpornym przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 800 W, aż polewa lub lukier staną się przezroczyste. Podczas gotowania zamieszaj dwukrotnie.

### GOTOWANIE DŻEMU

Włóż 600 g owoców (np. zmiksowanych jagód) do odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Dodaj 300 g cukru żelującego i dokładnie wymieszaj.
Gotuj pod przykryciem przez 10–12 minut przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie zamieszaj. Przełóż zawartość bezpośrednio do niewielkich, zakręcanych słoików na dżem. Postaw słoiki na wieczkach i pozostaw na 5 minut.

### GOTOWANIE BUDYNIU

Zmieszaj proszek budyniowy z mlekiem (500 ml), przestrzegając instrukcji producenta i dokładnie wymieszaj. Użyj odpowiedniej wielkości szklanej misy żaroodpornej z przykrywką. Gotuj pod przykryciem przez 6½–7½ minuty przy użyciu mocy 800 W.
Podczas gotowania kilkakrotnie dokładnie zamieszaj.

### PRZYPIEKANIE PLASTERKÓW MIGDAŁÓW

Rozsyp równo 30 g plasterków migdałów na średniej wielkości ceramicznym talerzu.
Przypiekaj przez 3½–4½ minuty przy użyciu mocy 600 W; podczas przypiekania kilkakrotnie wymieszaj.
Pozostaw na 2–3 minuty w kuchence. Wyjmując, używaj rękawic ochronnych!

# rozwiązywanie problemów i kody błędów

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

W przypadku wystąpienia któregokolwiek z problemów opisanych poniżej należy wypróbować sugerowane rozwiązania.

**Jest to zjawisko normalne.**

- Skraplanie się wilgoci wewnątrz kuchenki.
- Podmuchy powietrza w okolicach drzwiczek i obudowy
- Odbijanie światła wokół drzwiczek i obudowy
- Wydobywanie się pary z otworów wentylacyjnych lub w okolicach drzwiczek

**Piekarnik nie uruchamia się po naciśnięciu przycisku START/+30s.**

- Czy drzwiczki są poprawnie zamknięte?

**Jedzenie nie jest wcale gotowe.**

- Czy minutnik został ustawiony poprawnie i/lub został naciśnięty przycisk **START/+30s**?
- Czy drzwiczki są zamknięte?
- Czy obwód sieci elektrycznej został przeciążony, co spowodowało przepalenie lub wyskoczenie bezpiecznika?

**Jedzenie jest za mało lub zbyt mocno ugotowane.**

- Czy dla danego typu żywności został ustawiony odpowiedni czas przygotowania?
- Czy został wybrany odpowiedni poziom mocy?

**Światło nie działa.**

- Ze względów bezpieczeństwa żarówki nie należy wymieniać samodzielnie. Skontaktuj się z najbliższym autoryzowanym centrum obsługi klienta, aby zlecić wymianę żarówki.

**Działanie kuchenki zakłóca pracę radia i telewizora.**

- Podczas pracy kuchenki mogą występować niewielkie zakłócenia pracy radia i telewizora. Jest to zjawisko normalne. Aby rozwiązać ten problem, kuchenkę należy zainstalować w dużej odległości od telewizora, radia i anteny.
- Jeśli zakłócenia zostaną wykryte przez mikroprocesor kuchenki, ustawienia wyświetlacza mogą zostać wyzerowane.
  Aby rozwiązać ten problem, odłącz kabel zasilania i podłącz go ponownie. Ustaw ponownie godzinę.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 34 2014-01-08 2:58:35

**Wewnątrz kuchenki występuje iskrzenie i trzaski (powstaje łuk elektryczny).**

- Czy zostało użyte naczynie z metalowymi zdobieniami?
- Czy w kuchence znajduje się widelec lub inny metalowy przedmiot?
- Czy folia aluminiowa znajduje się zbyt blisko wewnętrznych ścianek?

**Dym i nieprzyjemny zapach po rozpoczęciu pracy.**

- Jest to tymczasowy stan spowodowany nagrzewaniem się nowych elementów. Dym i zapach znikną całkowicie po 10 minutach działania.
  Aby szybciej pozbyć się nieprzyjemnego zapachu, umieść w kuchence cytrynę lub sok z cytryny.

Jeśli powyższe wskazówki nie umożliwiają rozwiązania problemu, należy skontaktować się z lokalnym centrum obsługi klientów firmy SAMSUNG. Należy przygotować następujące informacje:

- model i numer seryjny znajdujące się na tylnej części urządzenia,
- szczegółowe informacje dotyczące gwarancji,
- dokładny opis problemu.

Następnie należy skontaktować się z lokalnym sprzedawcą lub działem obsługi klientów firmy SAMSUNG.

## KOD BŁĘDU

**Wyświetlany jest komunikat „SE”.**

- Wyczyść przyciski i sprawdź, czy na powierzchni wokół przycisków nie ma wody. Wyłącz mikrofalówkę i spróbuj ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

Jeśli dany kod nie jest wymieniony w powyższej tabeli lub proponowane rozwiązanie nie usunęło problemu, należy skontaktować się z Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

# parametry techniczne

Firma SAMSUNG dąży do nieustannego udoskonalania swoich produktów. Zarówno dane techniczne, jak i instrukcja użytkownika mogą w związku z tym ulec zmianie bez powiadomienia.

Zgodnie z przepisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM. jako dystrybutor deklarujemy, że kuchenka MG23H3115** firmy Samsung spełnia podane poniżej parametry techniczne.

| Model | MG23H3115** |
|---|---|
| Źródło zasilania | 230 V ~ 50 Hz |
| Pobór mocy<br>Mikrofale<br>Grill<br>Tryb łączony | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| Moc wyjściowa | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Częstotliwość robocza | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P(31) |
| Sposób chłodzenia | Wentylator elektryczny |
| Wymiary (szer. x wys. x głęb.)<br>Obudowa<br>Wnętrze kuchenki | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Objętość | 23 litry |
| Waga<br>Netto | <br>ok. 13,5 kg |
| Emisja hałasu | 42 dBA |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 35 2014-01-08 2:58:35

# Energia

| Kuchnia mikrofalowa SAMSUNG | MG23H3115** |
|---|---|
| Znamionowy pobór mocy | 1.15 kW |
| Sprawność | 57.1 % |
| Stopień równomierności pieczenia | 3.3 |
| | |
| Norma : EN 60705 | |

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

| KRAJ | TELEFON | STRONA INTERNETOWA |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>*(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_PL.indd 36 2014-01-08 2:58:35

MG23H3115**

# Mikrohullámú sütő

## Használati utasítás és főzési útmutató

képzelje el a lehetőségeket

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt a Samsung terméket. Ha szeretne még inkább teljes körű szolgáltatást kapni, kérjük, regisztrálja termékét a következő oldalon:

www.samsung.com/register honlapon.

A Samsung garanciája NEM terjed ki azokra az esetekre, amikor Ön azért kéri a szerviz segítségét, hogy elmagyarázzák a készülék működését, helyreállítsák a nem megfelelő üzembe helyezés következményeit, illetve elvégezzék a készülék rendes tisztítását vagy karbantartását.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.**

SAMSUNG

# tartalom


**Biztonsági információk** ..... **2**
**Gyorskalauz** ..... **11**
**A sütő jellemzői** ..... **12**
Sütő ..... 12
Kezelőpanel ..... 13
Tartozékok ..... 13
**A sütő használata** ..... **14**
A mikrohullámú sütő működése ..... 14
A sütő működésének ellenőrzése ..... 14
Az idő beállítása ..... 15
Főzés/Melegítés ..... 15
Teljesítményszintek ..... 16
Az elkészítési idő beállítása ..... 16
A főzés leállítása ..... 16
Az energiatakarékos üzemmód beállítása ..... 16
A gőztisztítás funkció használata
(Csak az MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* modellek esetén.) .. 17
Az egészséges ételek funkció használata ..... 17
A gőztisztítás funkció használata (Csak az MG23H3115P*, MG23H3115X* modellek esetén.) ... 19
A pirítótányér használata (Csak az MG23H3115N*, MG23H3115X* modellek esetén.) ..... 21
Az automatikus gyorskiolvasztás funkció használata ..... 22
A saját tányér funkció használata ..... 23
A tartozékok kiválasztása ..... 24
Grillezés ..... 24
Mikrohullám és grill kombinációja ..... 25
A hangjelzés kikapcsolása ..... 25
A mikrohullámú sütő biztonsági zára ..... 25
**A mikrohullámú sütőben használható edények** ..... **26**
**Sütési útmutató** ..... **27**
**Hibaelhárítás és hibakódok** ..... **34**
Hibaelhárítás ..... 34
Hibakód ..... 35
**Műszaki adatok** ..... **35**


# biztonsági információk

## A HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ HASZNÁLATA

Köszönjük, hogy a SAMSUNG mikrohullámú sütőjét választotta! A Használati útmutató fontos információkat tartalmaz a mikrohullámú sütőben történő főzéssel kapcsolatban:

- Biztonsági előírások
- A megfelelő tartozékok és edények
- Hasznos főzési tanácsok
- Főzési tippek

## JELMAGYARÁZAT

FIGYELEM — Olyan veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **súlyos személyi sérülést vagy halált** okozhat.

VIGYÁZAT — Veszély vagy nem biztonságos üzemeltetés, mely **kisebb személyi sérülést vagy vagyoni kárt** okozhat.

- Vigyázat, tűzveszély
- Vigyázat; forró felület
- Vigyázat, áramütés-veszély
- Vigyázat, robbanásveszély
- NE kísérelje meg.
- NE érintse meg.
- NE szerelje szét.
- Pontosan kövesse az utasításokat.
- Húzza ki a tápkábelt a fali aljzatból.
- Az áramütés elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy a készülék földelve legyen.
- Segítségért forduljon a szervizközponthoz.
- Megjegyzés
- Fontos



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 2 2014-01-08 2:58:54

## FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.**

Mindig tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

**A sütő használata előtt feltétlenül olvassa el, és mindig tartsa be az alábbi utasításokat:**

| ⚠ VIGYÁZAT<br>(Csak a mikrohullámú funkcióra vonatkozik) | |
|---|---|
| ⦸ | **VIGYÁZAT:** Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg szakember meg nem javította. |
| ⦸ | **VIGYÁZAT:** Szakképzett szerelőkön kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet végezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár. |
| ☛ | A készüléket kizárólag háztartási használata tervezték. |
| ★ | **VIGYÁZAT:** Gyermekek csak akkor használhatják a sütőt felügyelet nélkül, ha megfelelő útmutatást kaptak, amelynek révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel. |
| ★ | **VIGYÁZAT:** A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek nem végezhetik, kivéve ha már elmúltak 8 évesek, és valaki felügyeli a tevékenységüket. |
| ★ | Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon. |
| ★ | Ha papír- vagy műanyag zacskóba csomagolt ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 3 2014-01-08 2:58:54

| | |
|---|---|
| ★ | A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok melegítésére szolgál. Étel vagy ruha szárítása, melegítőpárna, papucs, szivacs, nedves rongy vagy más hasonló tárgy melegítése sérülést, robbanást vagy tüzet okozhat. |
| ⇉ | Füstszivárgás esetén kapcsolja ki készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében. |
| ★ | **VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítésekor a kitörő erejű forrás késleltetve jelentkezik, ezért óvatosan fogja meg az edényt. |
| ★ | **VIGYÁZAT:** Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze a hőmérsékletüket fogyasztás előtt. |
| ⃠ | Tojás héjastól és főtt tojás egészben nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert akár még azután is felrobbanhat, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött. |
| ★ | A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani. |
| ☛ | A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületi károsodáshoz vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja. |
| ⃠ | A készüléket ne használja mozgó autóban, lakókocsiban vagy hasonló járművekben. |
| ★ | A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát. |
| ★ | Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel. |
| ✆ | Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni. |
| ⃠ | **VIGYÁZAT:** Folyadékok és élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel könnyen felrobbanhatnak. |
| ⃠ | A készülék nem tisztítható nagynyomású mosóval. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 4 2014-01-08 2:58:54

| | |
|---|---|
| ★ | A sütő elhelyezésénél ügyeljen arra, hogy a sütő belseje és kezelőszervei könnyen hozzáférhetőek legyenek (a sütő a megfelelő irányba nézzen, és ne legyen túl magasan). |
| ★ | A sütő első használata előtt először 10 percig csak vizet melegítsen, és csak azután használja a sütőt. |
| ★ | Ha a sütőből furcsa hang hallható, égett szag érezhető vagy füst száll fel, azonnal szakítsa meg az áramellátást, és lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal. |
| ★ | A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen. |
| ⃠ | A mikrohullámú sütőt asztalon vagy pulton történő használatra tervezték, ne építse be vagy zárja a konyhaszekrénybe. |

**⚠ VIGYÁZAT**
**(Csak a sütő funkcióra vonatkozik) - Opcionális**

| | |
|---|---|
| ☛ | **VIGYÁZAT:** Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt. |
| ★ | Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez. |
| ⃠ | **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Ezért kisgyermekek nem tartózkodhatnak a készülék közelében. |
| ⃠ | Gőztisztítóval nem tisztítható. |
| ⃠ | **VIGYÁZAT:** Az izzócserét megelőzően – az áramütés elkerülése érdekében – a készüléket ki kell kapcsolni. |
| ★ | **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében. |
| ⃠ | A hozzáférhető felületek a berendezés működése közben felforrósodhatnak. |
| ⃠ | Az ajtó vagy a külső felület a berendezés működése közben felforrósodhat. |
| ☛ | A készüléket és annak vezetékeit tartsa távol a 8 évesnél fiatalabb gyermekektől. |





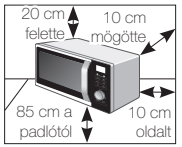
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 5 2014-01-08 2:58:54

| | |
|---|---|
| ★ | A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy eligazítás után használhatják. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik. |
| ⦸ | Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. |
| ⦸ | A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével. |

Jelen termék az ISM B osztály/2. csoportnak megfelelő berendezés. A 2. csoportba tartoznak az anyagkezelés céljából a rádiófrekvenciás energiát elektromágneses sugárzás formájában létrehozó és/vagy felhasználó ISM berendezések, továbbá az EDM és az ívhegesztő berendezések.
A B osztályba tartoznak az otthoni használatra szánt berendezések, illetve az olyan létesítmények számára szánt berendezések, amelyek közvetlenül a háztartásokat ellátó alacsonyfeszültségű hálózatra csatlakoznak.

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.




1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér legyen.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
3. Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért. Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálytalanul forog-e. (Csak a forgótányéros modellek esetében)
4. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó könnyen hozzáférhető legyen.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 6 2014-01-08 2:58:55

- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy megfelelően képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
  Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt megfelelően földelt, váltakozó áramú fali aljzathoz csatlakoztassa.
- Ne helyezze üzembe a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében. Tartsa be a sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat, és olyan hosszabbító kábelt használjon, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TISZTÍTÁSA

Mikrohullámú sütőjének alábbi részei rendszeres tisztítást igényelnek, hogy az olaj és az ételmaradék ne rakódhasson le rájuk:

- Belső és külső felületek
- Ajtó és ajtótömítések
- Forgótányér és görgős gyűrű
  (Csak a forgótányéros modellek esetében)

- **MINDIG** ügyeljen arra, hogy az ajtótömítések tiszták legyenek és az ajtó megfelelően záródjon.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe mártott puha ronggyal tisztítsa meg. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
2. Szappanos vízbe mártott ronggyal távolítsa el a kifröccsenéseket és szennyeződéseket a sütő belső felületekről. Ezután öblítse le és törölje szárazra.
3. A megkeményedett ételmaradványok fellazítása és a szagok eltávolítása céljából helyezzen a sütőbe egy csésze hígított citromlevet, és 10 percig melegítse maximális fokozaton.
4. A mosogatógépben mosható tányért mindig mossa el, ha szükséges.

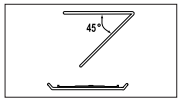
- A szellőzőnyílásokba **NEM** kerülhet víz. **NE** használjon súroló terméket vagy kémiai oldószert. Az ajtótömítések tisztításakor külön ügyeljen arra, hogy különféle részecskék:
  - Ne gyűljenek fel
  - Ne akadályozzák az ajtó rendes záródását





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 7 2014-01-08 2:58:55

✎ A mikrohullámú sütő belső terét minden használat után rögtön **tisztítsa meg** enyhe mosogatószeres oldattal, de a sérülések megelőzése érdekében ezt megelőzően hagyja kihűlni a sütőt.




Amikor a felső részt tisztítja a sütőtéren belül, érdemes 45 °-kal lefelé fordítani a fűtőelemet, és úgy tisztítani.
(Csak az elfordítható fűtőegységgel rendelkező modellek esetén)

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ TÁROLÁSA ÉS JAVÍTÁSA

Néhány egyszerű óvintézkedést be kell tartani a mikrohullámú sütő tárolásakor vagy javíttatásakor.
A sütő nem használható, ha az ajtó vagy az ajtótömítés sérült:

- Törött zsanér
- Megrongálódott tömítések
- Eldeformálódott vagy meggörbült készülékház

Csak mikrohullámú sütőkre szakosodott szakember végezze a javítást

**NE** vegye le a sütő külső házát. Ha a készülék hibás és javításra szorul, vagy az állapotát illetően kétely merül fel:

- Húzza ki a csatlakozódugaszt a konnektorból
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal

✎ Ha ideiglenesen el akarja csomagolni a sütőt, akkor erre a célra válasszon száraz, pormentes helyet.
**Oka:** A por és a nedvesség megrongálhatja a sütő alkatrészeit.

✎ Ez a mikrohullámú sütő háztartási célokra készült.

✎ Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

| ⚠ FIGYELEM | | | | |
|---|---|---|---|---|
| A készüléket csak képesített szakember javíthatja és alakíthatja át. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ételt és italt ne melegítsen lezárt edényben a mikrohullámú funkcióval. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Ne használja a készüléket hőforrás vagy gyúlékony anyagok közelében; párás, olajos vagy poros helyen; közvetlen napsütésnek vagy víznek kitett helyen; ott, ahol gázszivárgás fordulhat elő; illetve egyenetlen felületen. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 8 2014-01-08 2:58:56

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | A készüléket a helyi és országos szabályozásnak megfelelően földelni kell. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Száraz ruhával rendszeresen távolítson el minden idegen anyagot, például port vagy vizet, a csatlakozóaljzatokból és a csatlakozókról. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne húzza meg és nem hajlítsa meg túlzottan a tápkábelt, és ne helyezzen rá nehéz tárgyat. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Gázszivárgás esetén (pl. PB-gáz, LP-gáz stb.) azonnal szellőztessen ki anélkül, hogy a tápcsatlakozóhoz érne. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne érjen nedves kézzel a csatlakozóaljzathoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Működés közben ne kapcsolja ki úgy a készüléket, hogy kihúzza a tápcsatlakozót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne dugja bele az ujját, és ne helyezzen bele idegen anyagot. Ha idegen anyag, például víz kerül a készülék belsejébe, húzza ki a tápcsatlakozót, és forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne gyakoroljon erős nyomást vagy ütést a készülékre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne tegye a sütőt törékeny tárgyak, például mosogató vagy üvegtárgyak fölé. | ✓ | ✓ | | |
| | A készülék tisztításához ne használjon benzolt, hígítót, alkoholt, gőzborotvát vagy nagynyomású mosót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ellenőrizze, hogy a feszültség, a frekvencia és az áramerősség megfelel-e a készülék műszaki leírásában foglaltaknak. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Erősen csatlakoztassa a tápkábelt a fali aljzathoz. Ne használjon elosztót, hosszabbítókábelt vagy áramátalakítót. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne akassza fel a tápkábelt fémtárgyra. A tápkábelt vezesse el a tárgyak között vagy a sütő háta mögé. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ne használjon sérült tápcsatlakozót, sérült tápkábelt vagy meglazult fali aljzatot. A tápcsatlakozó vagy a tápkábel megrongálódása esetén forduljon a legközelebbi szervizközponthoz. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne öntsön vagy permetezzen vizet közvetlenül a sütőre. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne tároljon tárgyakat a sütő tetején, a sütő belsejében vagy a sütő ajtaján. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Ne permetezzen illékony anyagot, például rovarirtót a sütő felületére. | ✓ | ✓ | | |
| | Ne tároljon gyúlékony anyagokat a sütőben. Különös gonddal járjon el alkoholtartalmú italok vagy ételek melegítésekor, mivel az alkoholgőz kapcsolatba léphet a sütő forró részeivel. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Az ajtó kinyitása vagy becsukása közben ne tartózkodjanak gyerekek a közelben, mert az ajtó megütheti őket vagy becsípheti az ujjukat. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VIGYÁZAT:** Italok mikrohullámú melegítése során robbanásszerű, késleltetett forrás következhet be, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A sérülések elkerülése érdekében MINDIG várjon legalább 20 másodpercet a sütő kikapcsolása után, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődhessen. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. Ha megégette magát, az alábbi ELSŐSEGÉLY-utasítások szerint járjon el:<br>• Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.<br>• Fedje le tiszta, száraz kötszerrel.<br>• Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy testápolót. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ne helyezze a tálcát vagy a rácsot vízbe közvetlenül használat után, mert eltörhet vagy megrongálódhat. | | | | ✓ |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 9 2014-01-08 2:58:59

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ne használja a mikrohullámú sütőt bő olajban kisütött ételek készítésére, mert az olaj hőmérséklete nem szabályozható.<br>Emiatt a forró olaj hirtelen kifuthat. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ VIGYÁZAT | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; NE használjon fémedényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített tányérokat, nyársat, villát stb.<br>A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.<br>Magyarázat: Elektromos kisülés vagy szikra keletkezhet, ezáltal a sütő tönkremehet. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | A mikrohullámú sütőben ne szárítson újságpapírt vagy ruhát. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Kisebb mennyiségű ételeket rövidebb ideig melegítsen, nehogy túlmelegedjen vagy megégjen az étel. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Ne merítse a tápkábelt vagy a tápcsatlakozót vízbe, és tartsa a tápkábelt hőtől távol. | ✓ | ✓ | | |
| | Tojás héjastól, illetve egész főtt tojás nem melegíthető a mikrohullámú sütőben, mert még a mikrohullámú melegítés befejezése után is felrobbanhat. Ne melegítsen továbbá légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb. | | | ✓ | ✓ |
| | A szellőzőnyílásokat ne takarja le se konyharuhával, se papírral. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő kiáramlik a sütőből. Ezenkívül a sütő is túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő ilyenkor egészen addig kikapcsolva marad, amíg kellőképpen le nem hűl. | ✓ | | ✓ | |
| | Az égési sérülések elkerülése érdekében mindig használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből. | | | ✓ | |
| | A folyadékokat a melegítési idő felénél, illetve annak lejártával keverje meg, melegítés után pedig hagyja őket legalább 20 másodpercig állni a robbanásszerű forrás elkerülése érdekében. | | | ✓ | |
| | Az ajtó kinyitásakor álljon kartávolságra a sütőtől, nehogy leforrázza a kiáramló forró levegő vagy gőz. | | | ✓ | |
| | Ne kapcsolja be a sütőt, ha az üres. A mikrohullámú sütő biztonsági okokból 30 percre automatikusan kikapcsol. Azt javasoljuk, hogy mindig tartson egy pohár vizet a sütő belsejében, hogy az elnyelje a mikrohullámú energiát, ha a sütőt véletlenül elindítaná valaki. | ✓ | | | ✓ |
| | A sütőt elhelyezésekor biztosítsa az útmutatóban előírt szabad helyet. (Lásd „A mikrohullámú sütő üzembe helyezése” című részt.) | ✓ | | ✓ | |
| | Körültekintően járjon el, ha további elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## ÓVINTÉZKEDÉSEK AZ ESETLEGES TÚLZOTT MIKROHULLÁMÚENERGIA-KISUGÁRZÁS ELLEN (CSAK A MIKROHULLÁMÚ FUNKCIÓRA VONATKOZIK)

Az alábbi biztonsági óvintézkedések elmulasztása esetén káros mikrohullámúenergia-kisugárzásnak teszi ki magát és a környezetét.

(a) Ne üzemeltesse a sütőt nyitott ajtóval vagy hatástalanított biztonsági reteszekkel, illetve úgy, hogy bármilyen tárgyat a biztonsági retesz nyílásaiba helyez.

(b) NE helyezzen semmit a sütő ajtaja és homlokfelülete közé, és ne hagyja, hogy étel- vagy tisztítószer-maradék rakódjon le a tömítőfelületekre. Ügyeljen az ajtó és az ajtótömítés felületének tisztaságára. Használat után először nedves, majd puha, száraz ronggyal törölje le a felületeket.

(c) Ha megsérült a sütő, NE üzemeltesse addig, amíg meg nem javíttatta a gyártó által felkészített szakemberrel. Különösen fontos, hogy a sütő ajtaja megfelelően záródjon, és ne sérüljenek meg a következő elemek:
(1) ajtó (meghajlás)
(2) ajtózsanérok (törés vagy kilazulás)
(3) Ajtótömítés és tömítőfelületek

(d) A sütőt csak a gyártó által felkészített, szakképzett mikrohullámúkészülék-szerelő javíthatja vagy helyezheti üzembe.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 10 2014-01-08 2:59:01

Ha a készülék alkatrészeinek cseréjére vagy a készülék hibájának kijavítására a felhasználó hibájából van szükség, a Samsung szervizdíjat számol fel. Ez a kikötés a következő esetekre vonatkozik:

(a) Behorpadt, megkarcolt vagy törött ajtó, fogantyú, külső panel vagy kezelőpanel.

(b) Törött vagy hiányzó tálca, görgő, összekötőelem vagy rács.

- A készüléket csak a használati útmutatóban leírt módon, rendeltetésének megfelelően használja. Az útmutatóban szereplő figyelmeztetések és fontos biztonsági előírások nem tesznek említést minden esetlegesen előforduló helyzetről. A készülék üzembe helyezése, karbantartása és működtetése során a felhasználó felelőssége, hogy ésszerűen, elővigyázatosan és megfontoltan járjon el.
- Mivel az itt szereplő utasítások több különböző típusra vonatkoznak, az Ön mikrohullámú sütőjének tulajdonságai némileg eltérhetnek az útmutatóban leírtaktól, és előfordulhat, hogy nem minden figyelmeztetés vonatkozik Önre. Kérdéseivel forduljon a legközelebbi szervizközponthoz, vagy további tájékoztatásért látogasson el a www.samsung.com honlapra.
- Ez a mikrohullámú sütő ételek melegítésére szolgál. Háztartási célokra készült. Ne melegítsen benne textíliát vagy magvakkal töltött párnát, mert az égési sérüléseket vagy tüzet okozhat. A gyártó nem felelős a készülék helytelen vagy nem rendeltetésszerű használatából eredő károkért.
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, ami kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja.

## A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

**(A szelektív gyűjtő rendszerekkel rendelkező országokban használható)**

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.
A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.
Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

# gyorskalauz

**Ha főzni szeretne.**

| | |
|---|---|
| Microwave | **1.** Helyezze be az ételt a sütőbe. A főzés elindításához nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot. |
| | **2.** Forgassa el a **forgógombot**, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ekkor a **forgógombot** megnyomva állítsa be a teljesítményszintet. |
| | **3.** A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt. |
| /+30s START | **4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. **Eredmény:** A főzés megkezdődik. A főzés befejezésekor a sütő négyszer sípol. |

**Ha ételt szeretne kiolvasztani az automatikus gyorskiolvasztás funkció segítségével:**

| | |
|---|---|
| Power Defrost | **1.** Helyezze a fagyott ételt a sütőbe. Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot. |
| | **2.** A **forgógomb** elforgatásával állítsa be a főzési kategóriát. A kívánt főzési kategória beállításához nyomja meg a **forgógombot**. |
| | **3.** Állítsa be a súlyt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával. |
| /+30s START | **4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 11 2014-01-08 2:59:02

**Ha az elkészítési időt 30 másodperccel növelni kívánja:**

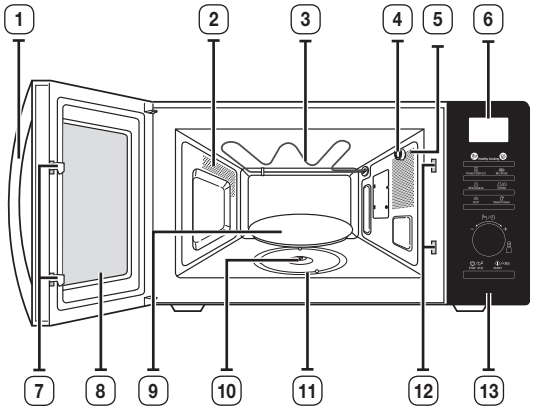
| | |
|---|---|
| /+30s START | Hagyja az ételt a sütőben.<br>Nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel növelni szeretné az elkészítési időt. |

**Ha grillezni szeretne.**

| | |
|---|---|
| Grill | **1.** Nyomja meg a **Grill** gombot. |
| | **2.** Állítsa be az elkészítési időt a **forgógomb** megfelelő irányba történő elforgatásával. |
| /+30s START | **3.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot. |

# a sütő jellemzői

## SÜTŐ

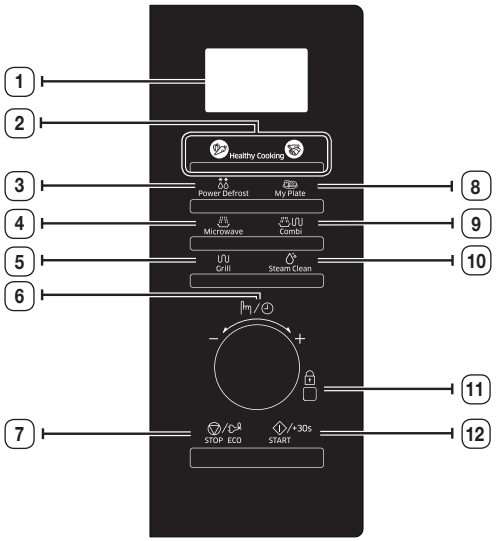



1. AJTÓFOGANTYÚ
2. SZELLŐZŐNYÍLÁSOK
3. GRILL
4. A VÍZTÁROLÓ EDÉNY TARTÓJA
5. VILÁGÍTÁS
6. KIJELZŐ
7. AZ AJTÓZÁR KALLANTYÚI
8. AJTÓ
9. FORGÓTÁNYÉR
10. ÖSSZEKÖTŐELEM
11. GÖRGŐS GYŰRŰ
12. A BIZTONSÁGI RETESZ NYÍLÁSAI
13. KEZELŐPANEL



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 12 2014-01-08 2:59:03

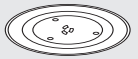
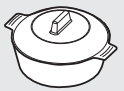
## KEZELŐPANEL




1. KIJELZŐ
2. EGÉSZSÉGES ÉTELEK GOMB
3. GYORSKIOLVASZTÁS GOMB
4. MIKROHULLÁM GOMB
5. GRILL GOMB
6. FORGÓGOMB (SÚLY/ADAG/IDŐ/KIVÁLASZTÁS)
7. STOP/ENERGIATAKARÉKOS GOMB
8. SAJÁT TÁNYÉR GOMB
9. KOMBINÁLT GOMB
10. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
11. GYERMEKZÁR GOMB
12. START/+30s GOMB

## TARTOZÉKOK

A megvásárolt típustól függően a készülékkel együtt számos, többféleképpen alkalmazható tartozékot kap.

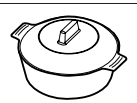
| | |
|---|---|
| | **1. Görgős gyűrű**, amelyet a sütő közepére kell helyezni.<br>**Rendeltetés:** A görgős gyűrű tartja a forgótányért. |
|  | **2. Forgótányért**, amelyet a görgős gyűrűre kell helyezni úgy, hogy annak közepe az összekötőelemre kerüljön.<br>**Rendeltetés:** A forgótányér tölti be a fő főzőfelület szerepét; mosogatáshoz könnyen kivehető. |
| | **3. Grillezőrács**, amelyet a forgótányérra kell helyezni.<br>**Rendeltetés:** A fémrács grillezéshez és kombinált sütéshez használható. |
| | **4. Pirítótányér,** lásd a 21–22. oldalt.<br>(Csak az MG23H3115N*, MG23H3115X* modell esetén.)<br>**Rendeltetés:** A pirítótányér segítségével mikrohullámú vagy grillezéssel kombinált üzemmódban szebben megpiríthatja az ételeket. Ropogósra sütheti a tésztaféléket és a pizzákat. |
| | **5. Víztároló edény,** lásd a 17. oldalt.<br>(Csak az MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* modell esetén.)<br>**Rendeltetés:** A víztároló edény tisztításra használható. |
|  | **6. Párolóedény,** lásd a 19–20. oldalt.<br>(Csak az MG23H3115P*, MG23H3115X* modell esetén.)<br>**Rendeltetés:** A párolás funkcióhoz használatos műanyag párolóedény. |

**NE** használja a mikrohullámú sütőt a görgős gyűrű és a forgótányér nélkül.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 13 2014-01-08 2:59:03

**NE** használja a párolóedényt **GRILL (GRILL)** és **COMBI (KOMBINÁLT)** üzemmódban.

| Üzemmód | MIKROHULLÁM | GRILL | KOMBINÁLT |
|---|---|---|---|
|  (Párolóedény) | O | X | X |

# a sütő használata

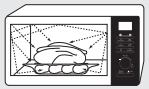
## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ MŰKÖDÉSE

A mikrohullámok nagyfrekvenciás elektromágneses hullámok; az általuk keltett energia hatására az étel forma- vagy színváltozás nélkül fő vagy melegszik meg.

A mikrohullámú sütőt a következőkre használhatja:

- Kiolvasztás (kézi és automatikus)
- Sütés, főzés
- Melegítés

Főzési elv



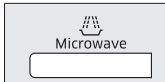
1. A magnetron által termelt mikrohullámok a forgótányéron forgó ételben egyenletesen oszlanak el. Így az étel egyenletesen sül át.
2. A mikrohullámok kb. 2,5 cm mélységig hatolnak az ételbe. Ezután a hőnek az étel belsejében történő eloszlásával folytatódik a főzés.
3. Az elkészítési idők a használt edény és az étel tulajdonságai szerint változnak:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kiindulási hőmérséklet (fagyasztott vagy nem)

Mivel az étel közepét a hőeloszlás főzi meg, a főzés még az étel sütőből való kivétele után is folytatódik. Ezért be kell tartani a receptekben és a jelen kézikönyvben előírt pihentetési időket, hogy biztosítsa:

- Hogy az étel középen is egyenletes átsüljön/megfőjön.
- Hogy az étel mindenhol egyforma hőmérsékletű legyen.

## A SÜTŐ MŰKÖDÉSÉNEK ELLENŐRZÉSE

A következő egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy sütője megfelelően működik-e. Az ajtó jobb oldalán található fogantyút meghúzva nyissa ki az ajtót. Helyezzen a forgótányérra egy pohár vizet. Ezután csukja be az ajtót.




1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
   **Eredmény:** A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:

2. A **forgógomb** megnyomása után (800 W) állítson be 4–5 perces elkészítési időt a **forgógomb** elforgatásával, majd nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   **Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

A sütőt megfelelő fali aljzatba kell csatlakoztatni. A forgótányérnak a sütőben kell lennie. A maximálistól eltérő teljesítményszint alkalmazásakor a víz hosszabb idő alatt forr fel.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 14 2014-01-08 2:59:04

## AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a „:0”, „88 88” vagy a „12:00” felirat.
Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor
- Áramszünetet követően

Ne feledje átállítani az órát a nyári, illetve téli időszámítás kezdetekor.

1. Nyomja meg a **forgógombot**.
   **Az idő kijelzése...**
   24 órás formátumban.
   12 órás formátumban.
2. Az időkijelzési mód beállításához forgassa el a **forgógombot**. (24 vagy12 órás). Ekkor a **forgógombot** megnyomva állítsa be az időkijelzés típusát.
3. Az óra beállításához forgassa el a **forgógombot**. Ekkor nyomja meg a **forgógombot**, és állítsa be az órát.
4. A perc beállításához forgassa el a **forgógombot**.
5. A beállítás véglegesítéséhez nyomja meg a **forgógombot**.

## FŐZÉS/MELEGÍTÉS

A következő eljárás ismerteti az étel főzésének vagy melegítésének folyamatát.
MINDIG ellenőrizze a főzési beállításokat, mielőtt a sütőt felügyelet nélkül hagyná.

Először helyezze az ételt a forgótányér közepére. Ezután csukja be az ajtót.

1. Nyomja meg a **Microwave (Mikrohullám)** gombot.
   **Eredmény:** A 800 W-os (maximális főzési teljesítmény) kijelzés jelenik meg:

2. Forgassa el a **forgógombot**, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ekkor a **forgógombot** megnyomva állítsa be a teljesítményszintet.

3. A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.
   **Eredmény:** A kijelzőn megjelenik az elkészítési idő.

4. Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
   **Eredmény:** A sütő világítása bekapcsol, és a forgótányér forogni kezd.
   1) A főzés megkezdődik. Amint a főzés befejeződik, a sütő négyszer sípol.
   2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
   3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

**Soha ne** kapcsolja be a sütőt üresen.

Ha rövid ideig, maximális teljesítményen (800 W) kívánja melegíteni az ételt, egyszerűen nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a kívánt melegítési idő. A sütő azonnal elindul.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 15 2014-01-08 2:59:04

## TELJESÍTMÉNYSZINTEK

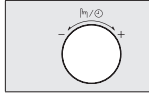
Az alábbi teljesítményszintek közül választhat.

| Teljesítményszint | Teljesítmény | |
|---|---|---|
| | MIKROHULLÁM | GRILL |
| MAGAS | 800 W | - |
| KÖZEPESEN MAGAS | 600 W | - |
| KÖZEPES | 450 W | - |
| KÖZEPESEN ALACSONY | 300 W | - |
| KIOLVASZTÁS | 180 W | - |
| ALACSONY/MELEGEN TARTÁS | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| KOMBINÁLT I | 600 W | 1100 W |
| KOMBINÁLT II | 450 W | 1100 W |
| KOMBINÁLT III | 300 W | 1100 W |

Magasabb teljesítményszint kiválasztása esetén csökkenteni kell az elkészítési időt.

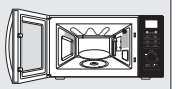
Alacsonyabb teljesítményszint kiválasztása esetén növelni kell az elkészítési időt.

## AZ ELKÉSZÍTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

| | |
|---|---|
| | Az elkészítési idő növeléséhez nyomja meg a **START/+30s** gombot annyiszor, ahányszor 30 másodpercből áll a beállítani kívánt idő. |
|  | Az elkészítési időt a **forgógomb** elforgatásával növelheti. Minden elforgatással 10 másodperc adódik hozzá a beállított időhöz. |

## A FŐZÉS LEÁLLÍTÁSA

A főzést az étel ellenőrzéséhez bármikor leállíthatja.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Az ideiglenes leállításhoz:<br>**1)** Nyissa ki a készülék ajtaját.<br>**Eredmény:** A sütő leáll. A főzés folytatásához csukja be az ajtót, és nyomja meg újra a **START/+30s** gombot .<br>**2)** Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.<br>**Eredmény:** A sütő leáll. A sütés folytatásához nyomja meg újra a **START/+30s** gombot. |
| | **2.** A teljes leállításhoz;<br>Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.<br>**Eredmény:** A sütő leáll. Ha a főzési beállításokat törölni kívánja, nyomja meg még egyszer a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. |

A főzés megkezdése előtt bármelyik beállítást törölheti a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gomb megnyomásával.

## AZ ENERGIATAKARÉKOS ÜZEMMÓD BEÁLLÍTÁSA

A sütő rendelkezik energiatakarékos üzemmóddal. E funkció segítségével áramot takaríthat meg, amikor nem használja a sütőt. Az alaphelyzet a készenléti üzemmód, amikor a kijelzőn a pontos idő látható.

| | |
|---|---|
| | • Nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot.<br>**Eredmény:** Kikapcsol a kijelző.<br>• Az energiatakarékos üzemmód kikapcsolásához nyissa ki az ajtót, vagy nyomja meg a **STOP/ECO (STOP/ ENERGIATAKARÉKOS)** gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a pontos idő. A sütő használatra kész. |

**Automatikus energiatakarékos funkció**

Ha a beállítást félbehagyja, és egyetlen funkciót sem választ ki, illetve ha működés közben átmenetileg leállítja a berendezést, a rendszer 25 perc elteltével törli a funkciót, és megjelenik az óra.

Ha az ajtó nyitva van, 5 perc elteltével kikapcsol a sütőben a lámpa.



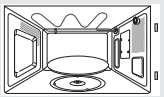
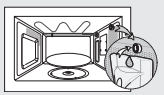
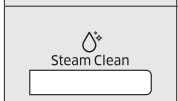
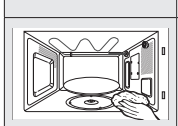
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 16 2014-01-08 2:59:05

## A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK AZ MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELLEK ESETÉN.)

A gőztisztító rendszer által előállított gőz megnedvesíti a sütő belső terének felszínét. A funkció használatát követően könnyen meg tudja tisztítani a sütő belső terét.

Csak akkor használja e funkciót, ha a sütő teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).

Ne használjon desztillált vizet, csakis csapvizet.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Nyissa ki az ajtót. |
| | **2.** Töltse fel a víztároló edényt az edénykülső felületén látható jelzővonalig (vízszint). (A vonal kb. 50 ml-t jelöl.) |
|  | **3.** Helyezze a víztároló edényt a főzőtér jobboldali falában található felső edénytartóba. Ezután csukja be az ajtót. |
|   | **4.** Nyomja meg a **Steam Clean (Gőztisztítás)** gombot. Előfordulhat, hogy gőztisztítás közben a sütő belseje **HOMÁLYOSAN** látszik, de ez nem hiba, hanem azért van, **MERT A GŐZ BELÜLRŐL ELTAKARJA** a **FÉNYT**. |
|  | **5.** Nyissa ki az ajtót, és száraz törlőkendővel törölje ki a sütő belsejét. Vegye ki a forgótányért, és a görgős gyűrűt tisztítsa meg konyhai papírtörlővel. |

FIGYELEM A víztároló edény csak „**Gőztisztítás**” üzemmódban használható.

Szilárd halmazállapotú anyagok főzésekor távolítsa el a víztároló edényt, mert kárt vagy tüzet okozhat a mikrohullámú sütőben.

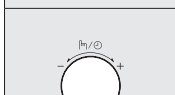
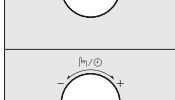
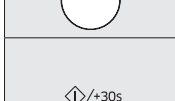
Ha 50 ml-nél több vizet tölt bele, a víz kifolyhat az edény hátulján lévő lyukon. A víz mennyisége semmiképp ne haladja meg az 50 ml-t.

## AZ EGÉSZSÉGES ÉTELEK FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az Egészséges ételek funkció húsz előre programozott elkészítési idő használatát teszi lehetővé.

Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adag méretét a forgógomb segítségével állíthatja be.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

| | |
|---|---|
| | **1.** Nyomja meg a **Healthy Cooking (Egészséges ételek)** gombot.<br>- Zöldségek és gabonafélék<br>- Hús és hal |
|  | **2.** A **forgógombbal** válassza ki az elkészíteni kívánt étel típusát.<br>Ezután nyomja meg a **forgógombot**.<br>A következő oldalon található táblázat további tájékoztatást ad a különböző előre beprogramozott beállításokról. |
|  | **3.** A **forgógomb** elforgatásával állítsa be az étel súlyát. (csak brokkoli és hámozott burgonya) |
|   | **4.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:<br>1) A sütő négyszer sípol.<br>2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).<br>3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja. |

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 17 2014-01-08 2:59:06

### 1. Zöldségek és gabonafélék

| Kód/étel | Adag | Tudnivalók |
|---|---|---|
| 1<br>Brokkolirózsák | 250 g<br>500 g | Mossa és tisztítsa meg a friss brokkolit, majd szedje rózsáira. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet, 500 g-hoz pedig 60–75 ml-t (4–5 evőkanálnyit). Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. |
| 2<br>Szeletelt sárgarépa | 250 g | Mossa és tisztítsa meg a sárgarépát, majd vágja egyforma szeletekre. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. |
| 3<br>Zöldbab | 250 g | Mossa és tisztítsa meg a zöldbabot. Egyenletesen oszlassa el a darabokat egy fedeles üvegtálban. 250 g-hoz adjon 30 ml (2 evőkanál) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. |
| 4<br>Spenót | 150 g | Mossa és tisztítsa meg a spenótot. Tegye fedeles üvegtálba. Ne adjon hozzá vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. Elkészítés után keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. |
| 5<br>Csöves kukorica | 250 g<br>(1 db) | Mossa és tisztítsa meg a csöves kukoricát, és tegye ovális üvegtálba. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával és szurkálja meg a fóliát. 1-2 percig hagyja állni. |
| 6<br>Hámozott burgonya | 250 g<br>500 g | Mossa és hámozza meg a burgonyát, majd vágja egyforma szeletekre. Tegye a zöldséget fedeles üvegtálba. Adjon hozzá 45-60 ml (3-4 ek.) vizet. Helyezze a tálat a forgótányér közepére. Lefedve főzze. 2-3 percig hagyja állni. |
| 7<br>Barna rizs (előfőzött) | 125 g | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 5-10 percig hagyja állni. |
| 8<br>Teljes kiőrlésű makaróni | 125 g | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá 500 ml forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, utána alaposan csöpögtesse le. 1 percig hagyja állni. |
| 9<br>Quinoa | 125 g | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 1-3 percig hagyja állni. |
| 10<br>Bulgur | 125 g | Használjon nagyméretű hőálló üvegtálat fedővel. Adjon hozzá kétszer annyi hideg vizet (250 ml). Lefedve főzze. A pihentetési idő elején keverje meg, sózza és fűszerezze. 2-5 percig hagyja állni. |
| 11<br>Csőben sült zöldség | 500 g | Helyezze a zöldséget, például az előfőzött burgonyaszeleteket, szeletelt cukkinit és paradicsomot, valamint a mártást egy megfelelő méretű hőálló üvegtálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze a tálat a rácsra. 2-3 percig hagyja állni. |
| 12<br>Grillezett paradicsom | 400 g | Mossa meg a paradicsomot, vágja félbe és tegye hőálló tálba. A tetejét szórja meg reszelt sajttal. Helyezze az edényt a rácsra. 1-2 percig hagyja állni. |



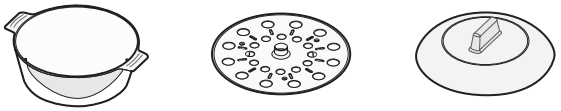
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 18 2014-01-08 2:59:06

**2. Szárnyasok és halak**

| Kód/étel | Adag | Tudnivalók |
|---|---|---|
| 1<br>Csirkemell | 300 g<br>(2 db) | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni. |
| 2<br>Pulykamell | 300 g<br>(2 db) | Mossa meg a szeleteket és helyezze őket kerámiatálra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni. |
| 3<br>Friss halfilé | 300 g<br>(2 db) | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni. |
| 4<br>Friss lazacfilé | 300 g<br>(2 db) | Mossa meg a halat, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni. |
| 5<br>Friss garnéla | 250 g | Mossa meg a garnélát, helyezze kerámiatálra, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 1-2 percig hagyja állni. |
| 6<br>Friss pisztráng | 200 g<br>(1 db hal) | Tegyen egy szelet friss halat egészben egy hőálló tálra. Szórja meg egy csipet sóval és fűszerekkel, és locsolja meg egy evőkanál citromlével. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Szurkálja meg a fóliát. Helyezze az edényt a forgótányérra. 2 percig hagyja állni. |
| 7<br>Sült hal | 200 g<br>(1 db hal) | Dörzsölje be a hal (pl. pisztráng) bőrét olajjal és fűszerezze be. A halakat egymás mellé, egymáshoz képest fordítva fektesse a magas állványra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 3 percig hagyja állni. |
| 8<br>Grillezett lazacszeletek | 300 g<br>(2 szelet) | Egyenletesen helyezze el a halszeleteket a magas rácson. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. 2 percig hagyja állni. |

## A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA (CSAK AZ MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELLEK ESETÉN.)

A Samsung párolóedénye a párolás alapelvén működik, amely segítségével egészséges ételeket készíthet.
Az edény kiválóan alkalmas rizs, tészta, zöldségek stb. elkészítésére a lehető legrövidebb idő alatt, a tápanyagok megtartása mellett.
A mikrohullámú párolóedény 3 részből áll:



Edény Párolótálca Fedő

Minden tartozék -20 °C és 140 °C közötti hőmérsékleten használható.
Fagyasztóban is tartható. Az elemek együtt vagy külön-külön is használhatóak.

### HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

- Az edény nem használható:
  - magas cukor- vagy zsírtartalmú ételek készítéséhez,
  - grill- vagy légkeveréses sütőben vagy főzőlapon.
- Első használat előtt bő szappanos vízben mossa el a tartozékokat.
- Az elkészítési időről a következő oldalon található útmutató nyújt tájékoztatást.

### KARBANTARTÁS:

- A párolóedény mosogatógépben is tisztítható.
- Kézi mosogatáshoz használjon meleg vizet és mosogatószert. Súrolókefék, -szivacsok használata tilos.
- Bizonyos ételek (például a paradicsom) elszínezhetik a műanyagot. Ez általános jelenség, nem utal gyártási hibára.



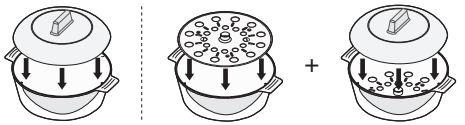
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 19 2014-01-08 2:59:07

## FŐZÉS:

| Étel | Adag | Teljesítményszintek | Sütési idő (perc) | Elemek |
|---|---|---|---|---|
| Articsóka | 300 g (1–2 db) | 800 W | 5-6 | Párolóedény tálcával + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mossa és tisztítsa meg az articsókákat. Helyezze a tálcát a párolótálba. Helyezze el az articsókákat a párolótálcán. Adjon hozzá 1 evőkanál citromlevet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| Friss zöldségek | 300 g | 800 W | 4-5 | Párolóedény tálcával + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>A megmosott és megtisztított zöldségeket (pl. brokkoli, karfiol, sárgarépa, paprika) mérje le, és vágja egyforma darabokra. Helyezze a tálcát a párolóedénybe. Helyezze el a zöldségeket a párolótálcán. Adjon hozzá 2 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| Mélyhűtött zöldségek | 300 g | 600 W | 7-8 | Párolóedény tálcával + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a fagyasztott zöldségeket a párolóedénybe. Helyezze a tálcát a párolótálba. Adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. Az elkészítési és a pihentetési idő elteltével keverje meg alaposan. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Rizs | 250 g | 800 W | 15-18 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a rizst a párolóedénybe. Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Fedje le. A főzést követően pihentesse a rizst 5, a barnarizst pedig 10 percig. | | | |
| Héjában sült burgonya | 500 g | 800 W | 7-8 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mérje és öblítse le a burgonyát, majd helyezze a párolótálba. Adjon hozzá 3 evőkanál vizet. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Ragu (mélyhűtött) | 400 g | 600 W | 5-6 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a ragut a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. | | | |

| Étel | Adag | Teljesítményszintek | Sütési idő (perc) | Elemek |
|---|---|---|---|---|
| Leves (mélyhűtött) | 400 g | 800 W | 3-4 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Töltse a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 1-2 percig hagyja állni. | | | |
| Mélyhűtött leves | 400 g | 800 W | 8-10 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Tegye a mélyhűtött levest a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. Pihentetés előtt jól keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Fagyasztott lekváros gombóc/derelye | 150 g | 600 W | 1-2 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Hideg vízzel nedvesítse meg a gombócok/derelyék tetejét. Helyezzen 1-2 gombócot/derelyét egymás mellé a párolóedénybe. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Gyümölcskompót | 250 g | 800 W | 3-4 | Párolóedény + fedő |
| | **Tudnivalók**<br>Mérje le a megmosott és meghámozott friss gyümölcsöket (pl. alma, körte, szilva, sárgabarack, mangó vagy ananász), és vágja őket egyforma darabokra vagy kockákra. Tegye a párolóedénybe. Adjon hozzá 1–2 evőkanál vizet és 1–2 evőkanál cukrot. Tegye rá a fedőt. 2-3 percig hagyja állni. | | | |

## A párolóedény kezelése



Párolóedény + fedő　　Párolóedény tálcával + fedő

## ÓVINTÉZKEDÉSEK:

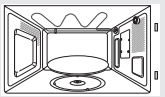
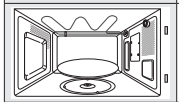
- A párolóedény fedelét óvatosan emelje le, mivel a kicsapó gőz nagyon forró lehet.
- A főzés befejeztével edényfogó kesztyűvel fogja meg az edényt.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 20　　2014-01-08 2:59:07

## A PIRÍTÓTÁNYÉR HASZNÁLATA (CSAK AZ MG23H3115N*, MG23H3115X* MODELLEK ESETÉN.)

Ezzel a pirítótányérral nem csak a grillen piríthatja az ételt, hanem a pirítótányér magas hőmérsékletének köszönhetően az étel alja is barna és ropogós lesz. A pirítótányéron elkészíthető ételeket táblázat foglalja össze (lásd a következő oldalt). A pirítótányér sonka, tojás és kolbászfélék stb. elkészítésére is használható.

| | |
|---|---|
|  | **1.** A pirítótányért tegye közvetlenül a forgótányérra, és a táblázatban megadott elkészítési idők és utasítások betartásával melegítse elő a legmagasabb mikrohullám-grill kombinációval [600 W + Grill]. |
|  | **2.** Ha sonkás tojás jellegű ételt készít, kenje be a tálat olajjal, hogy az étel szépen megpiruljon. |
| | **3.** Helyezze az ételt a pirítótányérra. |
| | **4.** Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található fémállványra (vagy forgótányérra). |
| | **5.** Válassza ki az elkészítési időt és teljesítményt. (Lásd a jobb oldali táblázatot) |

- A pirítótányért mindig edényfogó kesztyű segítségével vegye ki, mert az nagyon forró.
- Ügyeljen arra, hogy a pirítótányér teflonbevonata könnyen megkarcolódik. Ne használjon tehát éles eszközöket, például kést.
- Ne tegyen nem hőálló edényt a pirítótányérra.
- A forgótányér nélkül soha ne tegye be a pirítótányért a sütőbe.
- Tisztítsa meg a pirítótányért meleg vízzel és mosószerrel, majd öblítse le tiszta vízzel.
- Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.
- A pirítótányér nem tisztítható mosogatógépben.

A pirítótányért érdemes a forgótányérra helyezve előmelegíteni.
Melegítse elő a pirítótányért 600 W + Grill funkcióval 3-4 percig.
Tartsa be a táblázatban szereplő elkészítési időket és utasításokat.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Sütési idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Szalonna | 4 szelet (80 g) | 600 W + Grill | 3½-4 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a szeleteket egymás mellé a pirítótányérra.<br>Tegye a pirítótányért a rácsra. 3 percig hagyja állni. | | |
| Grillezett paradicsom | 200 g (2 db) | 450 W + Grill | 4½-5 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. A paradicsomokat vágja félbe. Tetejükre tegyen sajtot. Rendezze őket körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 3 percig hagyja állni. | | |
| Hamburger (fagyasztott) | 2 darab (125 g) | 600 W + Grill | 7-7½ |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. Tegye a hamburgert a körbe a pirítótányéron. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4–5 perc elteltével fordítsa meg. Hagyja állni 3 percig. | | |
| Bagett (fagyasztott) | 200–250 g (2 db) | 450 W + Grill | 8-9 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. Helyezze a franciakenyeret a pirítótányér közepére, vagy két franciakenyeret egymás mellé. Helyezze a pirítótányért az állványra. 4 percig hagyja állni. | | |
| Pizza (fagyasztott) | 300-350 g | 450 W + Grill | 7½-8½ |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a pirítótányérra. Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 2 percig hagyja állni. | | |

(folytatás)



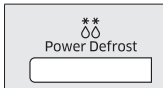
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 21 2014-01-08 2:59:08

| Étel | Adag | Teljesítmény | Sütési idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Sült burgonya | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 5-6<br>8-9 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. A krumplikat vágja félbe. Vágott felével lefelé tegye őket a pirítótányérra. Rendezze kör alakba. Helyezze a tányért az állványra. 3 percig hagyja állni. | | |
| Halrudacskák (fagyasztott) | 150 g (5 db)<br>300 g (10 db) | 600 W + Grill | 7-8<br>9-10 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál olajjal. A halrudacskákat helyezze el körben a pirítótányéron. 4 perc (5 db esetén) vagy 6 perc (10 db esetén) elteltével forgassa meg. 4 percig hagyja állni. | | |
| Csirkefalatok (fagyasztott) | 125 g<br>250 g | 600 W + Grill | 5-5½<br>7½-8 |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. Kenje meg a tányért 1 evőkanál A csirkefalatokat helyezze a tálra. Helyezze a pirítótányért az állványra. Fordítsa meg őket 3 perc (125 g) vagy 5 perc (250 g) elteltével. 4 percig hagyja állni. | | |
| Pizza (mélyhűtött) | 300-350 g | 450 W + Grill | 6½-7½ |
| | **Tudnivalók**<br>Melegítse elő a pirítótányért. A fagyasztott pizzát tegye a tányérra.<br>Helyezze a pirítótányért a forgótányérra. 4 percig hagyja állni. | | |

## AZ AUTOMATIKUS GYORSKIOLVASZTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA

Az automatikus gyorskiolvasztás funkció hús, baromfi, hal, kenyér és sütemény kiolvasztását teszi lehetővé. A kiolvasztási idő és a teljesítmény megválasztása automatikus.
Mindössze a programot és a súlyt kell kiválasztania.

Először helyezze a fagyasztott ételt a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Nyomja meg a **Power Defrost (Gyorskiolvasztás)** gombot. |
| | **2.** A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. (Lásd a jobb oldali táblázatot.) |
| | **3.** Az étel típusának kiválasztásához nyomja meg a **forgógombot**. |
| | **4.** A **forgógomb** elforgatásával állítsa be az étel súlyát. |
| | **5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:**<br>• Megkezdődik a kiolvasztás.<br>• A kiolvasztás felénél a sütő jelez, hogy emlékeztesse az étel megfordítására.<br>• A kiolvasztás befejezéséhez nyomja meg újra a **START/+30s** gombot. |

Az étel kézi vezérléssel is kiolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú főzés/melegítés funkciót 180 wattos teljesítményszinttel. További részleteket a „Főzés/Melegítés” című részben talál a 15. oldalon.

Csak a mikrohullámú sütőben használható edényeket használjon.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 22 2014-01-08 2:59:08

Az alábbi táblázat a különböző automatikus gyorskiolvasztó programokat, mennyiségeket, és a rájuk vonatkozó hasznos instrukciókat tartalmazza. A kiolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot az élelmiszerről. A húst, baromfit, halat, kenyeret vagy süteményt helyezze kerámiatányérra.

| Kód/étel | Adag | Tudnivalók |
|---|---|---|
| 1<br>Hús | 200-1500 g | A széleket takarja le alufóliával.<br>Fordítsa át a húst, amikor a sütő hangjelzést ad.<br>Ez a program marha-, bárány-, sertéshúshoz, sült marhaszeletekhez, apróhúshoz és darált húshoz alkalmas. 10-30 percig hagyja állni. |
| 2<br>Baromfi | 200-1500 g | Takarja le a baromfi lábának és szárnyának végeit alufóliával. Fordítsa át a baromfit, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész csirke és a csirke részeinek felmelegítéséhez egyaránt használható.<br>10-30 percig hagyja állni. |
| 3<br>Hal | 200-1500 g | Takarja le az egész hal farkát alumínium fóliával. Fordítsa át a halat, amikor a sütő hangjelzést ad. Ez a program egész hal és halfilé felmelegítéséhez egyaránt használható. 10-30 percig hagyja állni. |
| 4<br>Kenyér/ sütemény | 125-625 g | Tegye a kenyeret egy darab sütőpapírra és a sütő megfelelő hangjelzésére fordítsa át. Helyezze a süteményt egy kerámia tányérra, majd – ha lehet – fordítsa át, amikor a sütő jelez. (A sütő tovább működik, majd leáll, amikor kinyitja az ajtót.) Ez a program alkalmas mindenféle szelelt kenyér vagy egész cipó, valamint zsemlék és péksütemények kiolvasztására. A zsemléket körben helyezze el. Ez a program alkalmas mindenféle kelt tésztából készült sütemény, piskóta, túrótorta és vajastészta kiolvasztásához. Nem alkalmas vajas tészta, ropogós tészta, gyümölcsös és krémes sütemények, valamint csokoládéval bevont sütemények kiolvasztásához. 5-20 percig hagyja állni. |

Kézi kiolvasztáshoz a kézi kiolvasztási funkciót válassza, 180 W-os teljesítményszinttel. A kézi kiolvasztással és a kiolvasztási időkkel kapcsolatos további részletek a 31. oldalon találhatók.

## A SAJÁT TÁNYÉR FUNKCIÓ HASZNÁLATA

A Saját tányér funkció két előre programozott elkészítési időt kínál. Sem az elkészítési időt, sem a teljesítményszintet nem kell beállítani. Az adagok számát a forgógomb elforgatásával tudja beállítani.

Először is helyezze az élelmiszert a forgótányér közepére, és csukja be az ajtót.

| | |
|---|---|
| | **1.** Nyomja meg a **My plate (Saját tányér)** gombot. |
| | **2.** A **forgógombbal** válassza ki az elkészítendő étel típusát. |
| | **3.** Az étel típusának kiválasztásához nyomja meg a **forgógombot**. |
| | **4.** A **forgógomb** elforgatásával adja meg az étel mennyiségét. (Lásd az oldalsó táblázatot.) |
| | **5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:** A főzés megkezdődik. Amikor befejeződött:<br>1) A sütő négyszer sípol.<br>2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).<br>3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja. |

Csak mikrohullámú sütőben használható edényt használjon.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 23 2014-01-08 2:59:08

Az alábbi táblázat a különböző Saját tányér programokat, mennyiségeket és a vonatkozó utasításokat tartalmazza. Ezek a programok csak mikrohullámú energiával működnek.

| Kód/étel | Adag | Tudnivalók |
|---|---|---|
| 1<br>Fagyasztott készételek | 300-350 g<br>400-450 g | Tegye kerámiatányérba és takarja le háztartási fóliával. Ez a program alkalmas a 3 összetevőből álló ételek melegítéséhez (pl. hús mártással, zöldség és egyféle köret, például burgonya, rizs vagy főtt tészta). 2-3 percig hagyja állni. |
| 2<br>Fagyasztott vegetáriánus ételek | 300-350 g<br>400-450 g | Tegye az ételt kerámia tányérba, és takarja le háztartási fóliával. Ez a program kétféle összetevőből (pl. tészta mártással vagy rizs zöldségekkel) álló ételekhez ideális. 2-3 percig hagyja állni. |

## A TARTOZÉKOK KIVÁLASZTÁSA

Mikrohullámú sütőben alkalmazható edényeket használjon. Ne használjon műanyag tartályokat, tálakat, papírcsészéket, rongyokat stb.

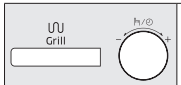
Ha kombinált sütési üzemmódot választ (mikrohullám és grill), csak olyan edényt használjon, amely mikrohullámhoz is alkalmas, és sütőben is használható.

A megfelelő edényekről és konyhai eszközökről további részleteket tudhat meg az Útmutató a mikrohullámú sütőben használható edényekkel kapcsolatban című részben, a 26. oldalon.

## GRILLEZÉS

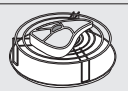
A grill segítségével ételeit gyorsan, mikrohullám használata nélkül felmelegítheti és megpiríthatja.

E célból a mikrohullámú sütő grillezőráccsal rendelkezik.

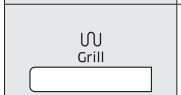



**1.** Melegítse elő a grillt a megfelelő hőmérsékletre a **Grill** gomb megnyomásával, és a **forgógombbal** állítsa be az előmelegítési időt.

**2.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.



**3.** Előmelegítés után nyissa ki az ajtót, és az ételt helyezze az állványra.
Csukja be az ajtót.




**4.** Nyomja meg a **Grill** gombot.
**Eredmény:** A következő jelzés jelenik meg a kijelzőn:

**5.** A **forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.
A maximális grillezési idő 60 perc.

**6.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.
**Eredmény:** A grillezés megkezdődik. Amikor befejeződött:
1) A sütő négyszer sípol.
2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).
3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja.

Ne aggódjon, ha a fűtőegység grillezés közben ki-bekapcsol. A rendszert úgy tervezték, hogy a sütő ne melegedhessen túl.

A sütőben lévő edényeket csak hőálló kesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.



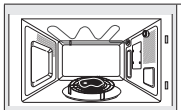
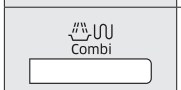
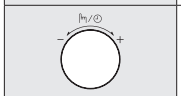
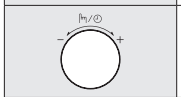
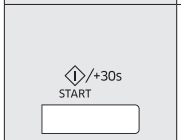
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 24 2014-01-08 2:59:09

## MIKROHULLÁM ÉS GRILL KOMBINÁCIÓJA

A gyors sütéshez, ugyanakkor az étel megpirításához a mikrohullámú üzemmódot grillel is kombinálhatja.

**MINDIG** mikrohullámhoz és sütőhöz egyaránt alkalmas edényt használjon. Ideálisak az üveg- vagy kerámiaedények, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámok egyenletesen átjárják az ételt.

A sütőben lévő edényeket **MINDIG** sütőkesztyűben fogja meg, mivel ezek nagyon felforrósodnak.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Nyissa ki a sütő ajtaját.<br>Helyezze az ételt a rácsra, a rácsot pedig a forgótányérra.<br>Csukja be az ajtót. |
|  | **2.** Nyomja meg a **Combi (Kombinált)** gombot. |
|  | **3.** Forgassa el a **forgógombot**, amíg a megfelelő teljesítményszint meg nem jelenik. Ekkor a **forgógombot** megnyomva állítsa be a teljesítményszintet. |
|  | **4.** A **forgógombbal** állítsa be az elkészítési időt.<br>A maximális grillezési idő 60 perc. |
|  | **5.** Nyomja meg a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:** Megkezdődik a kombinált sütés.<br>Amikor befejeződött:<br>1) A sütő négyszer sípol.<br>2) Az emlékeztető jelzés 3 alkalommal sípol (percenként egyszer).<br>3) A kijelző ismét a pontos időt mutatja. |

A maximális mikrohullámú teljesítmény kombinált mikrohullámú és grillezési üzemmódban 600 W.

A grillezés hőmérséklete nem állítható.

## A HANGJELZÉS KIKAPCSOLÁSA

A sütő hangjelzését bármikor kikapcsolhatja.

| | |
|---|---|
| | **1.** Nyomja meg egyszerre a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:**<br>• A következő jelenik meg a kijelzőn:<br>OFF<br>• A sütő nem fog sípolni minden gombnyomáskor. |
| | **2.** A hangjelzés visszakapcsolásához nyomja meg ismét egyszerre a **STOP/ECO (STOP/ENERGIATAKARÉKOS)** és a **START/+30s** gombot.<br>**Eredmény:**<br>• A következő jelenik meg a kijelzőn:<br>On<br>• A sütő ismét bekapcsolt hangjelzéssel működik. |

## A MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ BIZTONSÁGI ZÁRA

A mikrohullámú sütő speciális gyermekzár programmal ellátott, amely lehetővé teszi a sütő „lezárását”, nehogy a gyerekek vagy a készülék használatában nem járatos személy azt véletlenül bekapcsolja.
A sütő bármikor lezárható.

| | |
|---|---|
| | **1.** Tartsa lenyomva három másodpercig a **Gyermekzár** gombot.<br>**Eredmény:**<br>• A sütő most le van zárva (semmilyen funkciót nem lehet kiválasztani).<br>• A kijelzőn megjelenik az „L” jelzés.<br>L |
| | **2.** A sütő zárolásának feloldásához tartsa lenyomva három másodpercig a **Gyermekzár** gombot.<br>**Eredmény:** A sütő rendeltetésszerűen használható. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 25 2014-01-08 2:59:10

# a mikrohullámú sütőben használható edények

Ahhoz, hogy a mikrohullámú sütőben sütni vagy főzni lehessen, az szükséges, hogy a mikrohullámok be tudjanak hatolni az ételbe anélkül, hogy a felhasznált edény visszaverné vagy elnyelné őket.
Ezért fontos, hogy körültekintően válassza ki az edényeket. Ha az edény mikrohullámú sütőben használható jelöléssel rendelkezik, akkor nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázat felsorolja a különböző edénytípusokat és azt, hogy azok használhatók-e mikrohullámú sütőben, és ha igen, akkor hogyan.

| Főzőeszköz | Mikrohullámú sütőben használható | Megjegyzések |
|---|---|---|
| **Alufólia** | ✓✗ | Kis mennyiségekben használható egyes területek túlsülése ellen. Ívkisülés keletkezhet, ha a fólia túl közel van a sütő falához, vagy, ha túl sok fóliát használ. |
| **Pirítótányér** | ✓ | 8 percnél tovább előmelegíteni nem szabad. |
| **Porcelán és agyagedény** | ✓ | A porcelán, a cserép, a fajansz és csontporcelán edények általában alkalmazhatók a mikrohullámú sütőben, feltéve, hogy nincs rajtuk fém díszítés. |
| **Eldobható poliészter ételdobozok** | ✓ | Egyes fagyasztott ételeket ilyenekbe csomagolják. |
| **Gyorsételek csomagolása** | | |
| • Polisztirol poharak, tartók | ✓ | Használhatók étel melegítésére. A túlmelegítéstől a polisztirol megolvadhat. |
| • Papírzacskók vagy újságpapír | ✗ | Tüzet foghat. |
| • Újrahasznosított papír vagy fémszegélyek | ✗ | Ívkisülést okozhat. |
| **Üvegedény** | | |
| • Főző- és tálalóedény egyben | ✓ | Használható, ha nincs rajta fém díszítés. |
| • Finomüveg edények | ✓ | Ételek és italok melegítésére használható. A finom üveg eltörhet vagy megrepedhet hirtelen melegítéskor. |
| • Befőttes üvegek | ✓ | A fedelét le kell venni. Csak melegítésre használható. |
| **Fém** | | |
| • Edények | ✗ | Ívkisülést vagy tüzet eredményezhet. |
| • Fagyasztózacskó zárószalagja | ✗ | |
| **Papír** | | |
| • Tányér, pohár, szalvéta, papírtörülköző | ✓ | Rövid főzési és melegítési időhöz. A fölösleges nedvesség felszívására is használható. |
| • Újrahasznosított papír | ✗ | Ívkisülést okozhat. |
| **Műanyag** | | |
| • Tárolódobozok | ✓ | Különösen hőálló műanyag esetén. Bizonyos egyéb műanyagok magas hőmérsékleten eldeformálódhatnak vagy elszíneződhetnek. Melamin műanyagok használata tilos. |
| • Háztartási fólia | ✓ | A nedvesség megtartására használható. Az étellel nem érintkezhet. Óvatosan távolítsa el a fóliát, mert forró gőz szállhat fel. |
| • Fagyasztózacskók | ✓✗ | Csak ha főzhető vagy sütőben használható. Ne legyen hermetikusan zárt. Szükség esetén villával szurkálja meg. |
| **Zsírpapír** | ✓ | A nedvességtartalom megőrzésére és a kifröccsenés megelőzésére alkalmazható. |

**✓ : Ajánlott ✓✗ : Körültekintően használja ✗ : Nem biztonságos**



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 26 2014-01-08 2:59:10

## MIKROHULLÁMOK

A mikrohullámú energia gyakorlatilag áthatol az ételen, és annak víz-, zsír- és cukortartalma magába szívja.
Az étel molekulái a mikrohullámok hatására gyors mozgást folytatnak. A gyors mozgás súrlódást kelt, és az ebből származó hő hatására puhul meg az étel.

## FŐZÉS

**Mikrohullámú sütéshez és főzéshez alkalmas edények:**
Az edénynek a maximális hatásfok érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A mikrohullámokat a fém, például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz visszaveri, akadálytalanul át tudnak azonban hatolni a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, éppúgy, mint a papíron és a fán. Ezért az ételt nem szabad fémedényekben készíteni.

**Mikrohullámú sütéshez és főzéshez felhasználható élelmiszerek:**
Mikrohullámú főzéshez számos ételféleség alkalmas, többek között a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben készíthet mártásokat, tejsodót, levest, gőzölt pudingot, befőttet és csatnit is. Általában véve a mikrohullámú főzés ideális minden olyan ételhez, amelyet rendesen tűzhelyen készítene el. Például vaj vagy csokoládé olvasztása (lásd a tippeket, technikákat és javaslatokat tartalmazó fejezetet).

**Az étel lefedése főzéskor**
Nagyon lényeges az étel lefedése főzés közben, mivel az elpárolgó vízből képződő gőz hozzájárul a főzés folyamatához. Az étel többféle módon fedhető le: pl. kerámia tányérral, műanyag fedővel, vagy mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával.

**Pihentetési idők**
A főzés befejeztével fontos az ételt állni hagyni, hogy a hőmérséklet az étel belsejében egyenletes legyen.

**Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez**

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést.
Főzés közben kétszer, főzés után egyszer keverje meg. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat. Lefedve hagyja állni.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Spenót | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Brokkoli | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Borsó | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Zöldbab | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Vegyes zöldség (sárgarépa/ zöldborsó/ kukorica) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Vegyes zöldség (kínai módra) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanál) hideg vizet. 2-3 percig hagyja állni. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 27 2014-01-08 2:59:10

### Főzési útmutató rizshez és tésztához

**Rizs:** Nagyméretű, fedeles hőálló üvegtálat használjon - a rizs főzés közben a duplájára dagad. Lefedve főzze.
A főzés befejeztével a várakozási idő előtt keverje, sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
Megjegyzés: előfordulhat, hogy a rizs a főzési idő végéig nem szívja magába az összes vizet.

**Tészta:** Nagyméretű hőálló üvegtálat használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, egy csipetnyi sót, és keverje jól össze. Fedő nélkül főzze.
Főzés közben időnként, és utána is keverje meg. Lefedve hagyja állni, utána alaposan csöpögtesse le.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Fehér rizs (előfőzött) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni. | | |
| Barna rizs (előfőzött) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni. | | |
| Vegyes rizs (rizs + vadrizs) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni. | | |
| Vegyes gabonafélék (rizs + gabona) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 400 ml hideg vizet. 5 percig hagyja állni. | | |
| Tészta | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 1000 ml forró vizet. 5 percig hagyja állni. | | |

### Főzési útmutató friss zöldségekhez

Használjon megfelelő hőálló üvegtálat fedővel. Minden 250 grammhoz adjon 30-45 ml (2-3 evőkanál)hideg vizet, hacsak a javaslatban nincs ettől eltérő vízmennyiség – lásd a táblázatot. Az ételt főzze lefedve a minimális ideig - lásd a táblázatot. A kívánt eredmény eléréséig folytassa a főzést. Főzés közben és után keverje meg egyszer. Főzés után sózza és fűszerezze meg, és adjon hozzá vajat.
3 percig lefedve hagyja állni.

**Tipp:** A friss zöldségeket vágja egyenlő darabokra. Minél kisebbre vágja, annál hamarabb megfő.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Brokkoli | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | **Tudnivalók**<br>Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Kelbimbó | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | **Tudnivalók**<br>Adjon hozzá 60-75 ml (4-5 ek.) vizet. 3 percig hagyja állni. | | |
| Sárgarépa | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Tudnivalók**<br>A sárgarépát vágja egyforma szeletekre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Karfiol | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | **Tudnivalók**<br>Szedje szét egyforma méretű rózsákra. A nagy rózsákat vágja félbe. A szárakat helyezze középre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Cukkini | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Tudnivalók**<br>A cukkinit vágja szeletekre. Adjon hozzá 30 ml (2 ek.) vizet vagy egy darabka vajat. Éppen csak puhulásig főzze. 3 percig hagyja állni. | | |
| Padlizsán | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Tudnivalók**<br>A padlizsánt vágja vékony szeletekre, és hintse meg 1 evőkanál citromlével. 3 percig hagyja állni. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 28 2014-01-08 2:59:10

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Póréhagyma | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Tudnivalók**<br>A póréhagymát vágja vastag szeletekre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Gomba | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | **Tudnivalók**<br>Készítsen elő apró egész gombafejeket vagy szeletelt gombát. Vizet ne tegyen hozzá. Hintse meg citromlével. Sózza és borsozza meg. Tálalás előtt csöpögtesse le. 3 percig hagyja állni. | | |
| Hagyma | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | **Tudnivalók**<br>A hagymát vágja félbe vagy szeletelje fel. Csak 15 ml (1 ek.) vizet adjon hozzá. 3 percig hagyja állni. | | |
| Paprika | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Tudnivalók**<br>A paprikát vágja kis szeletekre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Burgonya | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | **Tudnivalók**<br>A hámozott burgonyát mérje le, és vágja egyforma darabokra vagy negyedekre. 3 percig hagyja állni. | | |
| Karalábé | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | **Tudnivalók**<br>A karalábét vágja kis kockákra. 3 percig hagyja állni. | | |

## MELEGÍTÉS

Mikrohullámú sütőjében a hagyományos sütőkben és tűzhelyeken szokásos idő töredéke alatt melegítheti fel ételét.

Alkalmazza az alábbi táblázatban útmutatóul megadott teljesítményszinteket és melegítési időket. A táblázatban közölt idők +18 és +20 °C körüli szobahőmérsékletű folyadékokat, vagy +5 és +7 °C körüli hőmérsékletre lehűtött ételeket vesznek alapul.

**Elrendezés és lefedés**

Ne melegítsen terjedelmes dolgokat (pl. egybesült hús), mivel ezek hajlamosak túlfőni és kiszáradni, mielőtt a közepük átvenné a hőt. Kis darabokat sikeresebben melegíthet.

**Teljesítményszintek és keverés**

Egyes ételeket 800 watton melegíthet, míg másokhoz 600, 450, vagy akár 300 wattot kell beállítani.

Útmutatásért tekintse meg a táblázatot. Általában érdemes alacsonyabb teljesítményszinten melegíteni, ha az étel kényes, nagy mennyiségű, vagy ha valószínűleg nagyon gyorsan felmelegszik (például vagdalthús-pástétom).

Az optimális eredmény érdekében melegítés közben jól keverje át, vagy fordítsa meg az ételt. Tálalás előtt lehetőleg újra keverje meg.

Csak különös körültekintéssel melegítsen folyadékot és bébiételt. A folyadékokat a kitörésszerű forrás és az esetleges forrázás elkerülése érdekében melegítés előtt, közben és után is keverje meg. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben.

Tegyen a folyadékba műanyag kanalat vagy üvegpálcát. Kerülje az étel túlmelegítését (és ezáltal elrontását).

Célszerű rövidebb melegítési időt beállítani, és szükség esetén még tovább melegíteni.

**Melegítési és pihentetési idők**

Amikor először melegít ételt, hasznos, ha későbbi felhasználásra feljegyzi az időtartamot. Mindig ellenőrizze, hogy a melegített étel teljes egészében átvette-e a hőt.

Melegítés után az egyenletes hőeloszlás biztosítása céljából rövid ideig hagyja állni az ételt.

A javasolt várakozási idő melegítés után 2–4 perc, hacsak a táblázat mást nem ajánl. Folyadék és bébiétel melegítésénél különös gondossággal járjon el. Lásd a biztonsági óvintézkedéseket tartalmazó fejezetet is.

## FOLYADÉKOK MELEGÍTÉSE

Az egyenletes hőeloszlás érdekében a sütő kikapcsolása után mindig hagyjon legalább 20 másodperc várakozási időt. Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg. A kitörésszerű forrás és esetleges forrázás elkerülése érdekében tegyen az italba kanalat vagy üvegpálcát, és melegítés előtt, közben és után is keverje meg.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 29 2014-01-08 2:59:10

### Folyadékok és ételek melegítése

Melegítési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| Italok (kávé, tea, víz) | 150 ml (1 csésze)<br>250 ml (1 bögre) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | **Tudnivalók**<br>Töltse csészékbe, és fedetlenül melegítse. Helyezze a csészét/bögrét a forgótányér közepére. A várakozási idő alatt hagyja őket a mikrohullámú sütőben, és jól keverje meg őket. 1-2 percig hagyja állni. | | |
| Leves (mélyhűtött) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | **Tudnivalók**<br>Töltse ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg. Tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Ragu (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Tudnivalók**<br>A ragut szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Tudnivalók**<br>A tésztát (pl. spagetti vagy tojásos metélt) szedje ki kerámia lapostányérra. Takarja le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. Tálalás előtt keverje meg. 3 percig hagyja állni. | | |
| Töltött tészta szósszal (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | **Tudnivalók**<br>A töltött tésztát (pl. ravioli, tortellini) szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés közben időnként, pihentetés és tálalás előtt újra keverje meg. 3 percig hagyja állni. | | |
| Vegyes tál (mélyhűtött) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Tudnivalók**<br>Állítson össze egy 2–3 mélyhűtött összetevőből álló fogást egy kerámia tányéron. Fedje le mikrohullámú sütőben használható háztartási fóliával. 3 percig hagyja állni. | | |

## BÉBIÉTEL MELEGÍTÉSE

**BÉBIÉTEL:** Az ételt szedje ki mély kerámiatálba. Fedje le műanyag fedővel. Melegítés után jól keverje meg!
Tálalás előtt 2–3 percig hagyja állni. Keverje meg újra, és ellenőrizze a hőmérsékletét. Ajánlott tálalási hőmérséklet: 30-40 °C között.
**ANYATEJ:** A tejet töltse sterilizált üvegbe. Fedő nélkül melegítse. Cumisüveget ne melegítsen cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés hatására felrobbanhat. A várakozási idő előtt, majd tálalás előtt újra jól rázza fel! A bébiétel vagy tej hőmérsékletét mindig gondosan ellenőrizze, mielőtt a babának adná. Ajánlott tálalási hőmérséklet: kb. 37 °C.

## MEGJEGYZÉS:

A bébiételeket az égési sérülések megelőzése céljából mindig gondosan kell ellenőrizni.
Melegítési útmutatóul a következő táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

### Bébiétel és anyatej melegítése

A melegítéshez útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő |
|---|---|---|---|
| Bébiétel (zöldségek + hús) | 190 g | 600 W | 30 mp |
| | **Tudnivalók**<br>Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Kása babáknak (gabona + tej + gyümölcs) | 190 g | 600 W | 20 mp |
| | **Tudnivalók**<br>Szedje ki mély kerámiatálba. Lefedve főzze. A melegítési idő leteltével keverje meg. Tálalás előtt jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni. | | |
| Anyatej | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 mp<br>50 mp és 1 perc között |
| | **Tudnivalók**<br>Jól keverje meg vagy rázza fel, és töltse sterilizált üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedő nélkül főzze. Jól rázza fel, és legalább 3 percig hagyja állni. Mielőtt a babának adná, jól keverje meg, és gondosan ellenőrizze a hőmérsékletét. 2-3 percig hagyja állni. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 30 2014-01-08 2:59:10

## KÉZI KIOLVASZTÁS

A mikrohullámok ideálisak a fagyasztott étel kiolvasztására. A mikrohullámok finoman, rövid idő alatt olvasztják ki az ételt. Ez nagy segítség lehet váratlan vendégek érkezésekor.
A fagyasztott baromfit főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. Vegyen le a csomagról minden fém kötözőhuzalt, és távolítsa el a csomagolást, hogy a kiolvadt folyadék lecsöpöghessen.
A fagyasztott szárnyast fedő nélkül tegye egy tálra. Félidőben fordítsa meg, csepegtesse le, és amint lehet, vegye ki a belsőségeket.
Időnként ellenőrizze, nem meleg-e a szárnyas.
Ha a fagyasztott élelmiszer kisebb, vékonyabb részei elkezdenek felmelegedni, ezeket a kiolvasztás idejére egészen kis alufólia csíkokkal beburkolhatja.
Ha a szárnyas külső része elkezd melegedni, hagyja abba a kiolvasztást, és mielőtt folytatná, 20 percig hagyja állni.
A halat, húst és szárnyast a tökéletes felengedés érdekében hagyja állni. A teljes kiolvadáshoz szükséges várakozási idő a kiolvasztott mennyiségtől függően eltér. Lásd az alábbi táblázatban.

**Tipp:** A lapos ételek jobban olvadnak, mint a vastag darabok, és kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges, mint a nagyokhoz. Ételek fagyasztásakor és kiolvasztásakor gondoljon erre.

-18 és -20 °C körüli hőmérsékletű fagyasztott ételek kiolvasztásához útmutatóul a következő táblázatot használja.

| Étel | Adag | Teljesítmény | Idő (perc) |
|---|---|---|---|
| **Hús** | | | |
| Darált marhahús | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Sertéssült | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | **Tudnivalók**<br>A húst helyezze kerámia lapostányérra. Az elvékonyodó végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-25 percig hagyja állni. | | |
| **Baromfi** | | | |
| Darabolt csirke | 500 g (2 db) | 180 W | 14½-15½ |
| Egész csirke | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | **Tudnivalók**<br>Először is helyezze a darabolt csirkét a bőrös részekkel lefelé, az egész csirkét pedig először mellével lefelé kerámia lapostányérra. A vékonyabb részeket, mint például szárnyvégek, borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 15-40 percig hagyja állni. | | |
| **Hal** | | | |
| Halszeletek | 250 g (2 db)<br>400 g (4 db) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Tudnivalók**<br>A fagyasztott halat helyezze kerámia lapostányér közepére. Úgy helyezze el, hogy a vékonyabb részek a vastagabbak alá kerüljenek. A keskeny végeket borítsa be alufóliával. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-15 percig hagyja állni. | | |
| **Gyümölcsök** | | | |
| Bogyós gyümölcsök | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | **Tudnivalók**<br>A gyümölcsöt ossza el egyenletesen egy nagy átmérőjű, kerek lapos üvegtányéron. 5-10 percig hagyja állni. | | |
| **Kenyér** | | | |
| Zsömle (darabonként kb. 50 g) | 2 db<br>4 db | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Pirítós/szendvics | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| Bajor rozskenyér (búza- + rozsliszt) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Tudnivalók**<br>A zsemléket körben vagy vízszintes sorban helyezze a forgótányér közepére egy papírtörlőre. A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg! 5-20 percig hagyja állni. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 31 2014-01-08 2:59:10

## GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér teteje alatt található. Csukott ajtó, és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása egyenletesebbé teszi az étel pirulását. Ha a grillt 3-4 percig előmelegíti, az étel gyorsabban pirul meg.

**Edények grillezéshez:**
Tűzálló, esetleg némi fémet tartalmazó edények használhatók. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

**Grillezhető ételek:**
Hússzeletek, kolbász, bifsztek, hamburger, bacon és vékony szelet füstölt sonka, vékony halszeletek, szendvicsek, és mindenféle alapanyagokból összeállított melegszendvicsek.

**Fontos megjegyzés:**
Ha csak a grill üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak.

## MIKROHULLÁM + GRILL

Ez a sütési mód a grillből sugárzó hőt a mikrohullámú sütés gyorsaságával egyesíti. Csak csukott ajtó és forgásban lévő forgótányér mellett működik. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul meg. A modellnél három kombinált üzemmód áll rendelkezésre: 600 W + Grill, 450 W + Grill és 300 W + Grill.

**Mikrohullámú + grill üzemmódban használható edények**
Olyan edényt használjon, amely a mikrohullámokat átengedi. Az edény tűzálló legyen. Kombinált üzemmódban ne használjon fém eszközöket. Semmilyen műanyag edényt ne használjon, mivel az megolvadhat.

**Mikrohullámú + grill üzemmódban elkészíthető ételek:**
A kombinált üzemmódban készíthető ételek közé tartozik minden olyan főtt étel, amelyet fel kell melegíteni és meg kell pirítani (pl. főtt tészta), valamint mindazok, amelyek tetejének megpirításához rövid sütési idő szükséges. Ez az üzemmód használható olyan vastagabb ételek elkészítéséhez is, amelyeknél jó, ha a tetejük finom ropogósra pirul (pl. darabolt csirke, amelyet a sütés félidejében meg kell fordítani). További részleteket a grill táblázatból tudhat meg.

**Fontos megjegyzés:**
Ha a kombinált (mikrohullám + grill) üzemmódot használja, ügyeljen arra, hogy a grill fűtőelem vízszintesen, a tető alatt, ne pedig függőlegesen, a hátsó fallal párhuzamosan álljon. Ne feledje, hogy az ételt a magas állványra kell tenni, kivéve, ha az utasítások mást javasolnak. Ellenkező esetben közvetlenül a forgótányérra kell helyezni. Kérjük, tekintse át a következő táblázat utasításait.
Ha az ételt mindkét oldalán meg szeretné pirítani, akkor meg kell fordítania.

**Grillezési útmutató fagyasztott élelmiszerekhez**

Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Fagyasztott étel | Adag | Teljesítmény | 1. lépés (perc) | 2. lépés (perc) |
|---|---|---|---|---|
| **Zsömle (egyenként kb. 50 g)** | 2 db<br>4 db | Mikrohullám + grill | 300 W + Grill<br>1-1½<br>2-2½ | Csak grill<br>1-2<br>1-2 |
| | **Tudnivalók**<br>A zsömléket körben helyezze a rácsra. A zsömlék másik oldalát a kívánt ropogósági szintre grillezze. 2-5 percig hagyja állni. | | | |
| **Franciakenyér + feltét (paradicsom, sajt, sonka, gomba)** | 250-300 g (2 db) | 450 W + Grill | 8-9 | - |
| | **Tudnivalók**<br>Helyezzen a rácsra egymás mellé két fagyasztott franciakenyeret. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Csőben sült (zöldség vagy burgonya)** | 400 g | 450 W + Grill | 13-14 | - |
| | **Tudnivalók**<br>A fagyasztott csőben sültet helyezze kisméretű, kerek, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze az alacsony állványra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Tészta (cannelloni, makaróni, lasagne)** | 400 g | Mikrohullám + grill | 300 W + Grill<br>18-19 | Csak grill<br>1-2 |
| | **Tudnivalók**<br>A fagyasztott tésztát tegye kisméretű, lapos, szögletes, hőálló üvegtálba. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| **Csirkefalatok** | 250 g | 450 W + Grill | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Tudnivalók**<br>A csirkefalatokat helyezze a rácsra. Az első alkalom után fordítsa meg. | | | |
| **Sütőben készíthető hasábburgonya** | 250 g | 450 W + Grill | 9-11 | 4-5 |
| | **Tudnivalók**<br>A hasábburgonyát sütőpapíron egyenletesen helyezze az alacsony állványra. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 32 2014-01-08 2:59:11

### Grillezési útmutató friss élelmiszerekhez

A grillt a grill funkcióval 3-4 percig melegítse elő.
Grillezési útmutatóul az alábbi táblázatban megadott teljesítményszinteket és időtartamokat vegye figyelembe.

| Friss élelmiszer | Adag | Teljesítmény | 1. lépés (perc) | 2. lépés (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Pirítós szeletek | 4 db (egyenként 25 g) | Csak grill | 6-8 | 4-5½ |
| | **Tudnivalók**<br>A pirítós szeleteket helyezze egymás mellé a rácsra. | | | |
| Zsömle (készre sütött) | 2-4 darab | Csak grill | 2-3 | 2-3 |
| | **Tudnivalók**<br>A zsömlének először az alját tegye felfelé. A zsömléket körben helyezze el, közvetlenül a forgótányérra. | | | |
| Grillezett paradicsom | 200 g (2 db)<br>400 g (4 db) | Mikrohullám + grill | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Csak grill<br>2-3 |
| | **Tudnivalók**<br>A paradicsomokat vágja félbe. A tetejét szórja meg sajttal. Körben rendezze el lapos, hőálló üvegtányéron. Tegye a rácsra. | | | |
| Hawaii melegszendvics (sonka, ananász, sajtszeletek) | 2 db (300 g) | 450 W + Grill | 3½-4 | - |
| | **Tudnivalók**<br>Először pirítsa meg a kenyérszeleteket. A hozzávalókkal megrakott szeleteket rakja a rácsra. Helyezzen 2 szendvicset egymással szemben a rácsra. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Sült burgonya | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | **Tudnivalók**<br>A burgonyákat vágja félbe. Vágott oldalukkal a grill felé helyezze el őket körben a rácsra. | | | |

| Friss élelmiszer | Adag | Teljesítmény | 1. lépés (perc) | 2. lépés (perc) |
|---|---|---|---|---|
| Darabolt csirke | 450-500 g (2 db) | 300 W + Grill | 10-12 | 12-13 |
| | **Tudnivalók**<br>A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körbe fektesse a darabokat úgy, hogy a csontok középre álljanak. Ha csak egy darab csirkét süt, azt ne a rács közepére tegye. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Bárányszelet/ marhasült (közepesen sült) | 400 g (4 db) | Csak grill | 12-15 | 9-12 |
| | **Tudnivalók**<br>A bárányszeleteket kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Sertéssült | 250 g (2 db) | Mikrohullám + grill | 300 W + Grill<br>7-8 | Csak grill<br>6-7 |
| | **Tudnivalók**<br>A sertéshúst kenje meg olajjal és fűszerekkel. Körben fektesse őket a rácsra. Grillezés után. 2-3 percig hagyja állni. | | | |
| Sült alma | 1 alma (kb. 200 g)<br>2 alma (kb. 400 g) | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7 | - |
| | **Tudnivalók**<br>Az almákat magozza ki, majd töltse meg mazsolával és lekvárral. Tetejére szórjon mandulaszeleteket. Az almákat tegye egy lapos hőálló üvegtálra. Az edényt helyezze közvetlenül a forgótányérra. | | | |
| Sült csirke | 1200 g | Mikrohullám + grill | 450 W + Grill<br>22-24 | 300 W + Grill<br>23-25 |
| | **Tudnivalók**<br>A csirkét dörzsölje be olajjal és fűszerekkel. Először bőrével lefelé, majd bőrével felfelé helyezze a csirkemellet hőálló üvegtálra. Grillezés után 5 percig hagyja állni. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 33 2014-01-08 2:59:11

## TANÁCSOK ÉS TIPPEK

### VAJ OLVASZTÁSA
Tegyen 50 g vajat egy kisméretű mély üvegtálba. Fedje le műanyag fedővel.
800 watton melegítse 30–40 másodpercig, amíg a vaj megolvad.

### CSOKOLÁDÉ OLVASZTÁSA
Tegyen 100 g csokoládét egy kisméretű mély üvegtálba.
450 watton melegítse 3–5 percig, amíg a csokoládé meg nem olvad.
Olvasztás közben egyszer-kétszer keverje meg. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

### KRISTÁLYOS MÉZ OLVASZTÁSA
Tegyen 20 g kristályos mézet egy kisméretű mély üvegtálba.
300 watton melegítse 20–30 másodpercig, amíg a méz megolvad.

### ZSELATIN OLVASZTÁSA
A száraz zselatinlapokat (10 g) 5 percre tegye hideg vízbe.
A lecsöpögtetett zselatint helyezze kisméretű hőálló üvegtálba.
300 watton 1 percig melegítse.
Olvadás után keverje meg.

### MÁZ/CUKORMÁZ FŐZÉSE (SÜTEMÉNYEKHEZ ÉS TORTÁHOZ)
Az instant bevonót (kb. 14 g) keverje össze 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Hőálló üvegtálban fedő nélkül, 800 watton főzze 3½–4½ percig, amíg a máz/cukormáz áttetsző nem lesz. Főzés közben kétszer keverje meg.

### LEKVÁRFŐZÉS
Tegyen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyós gyümölcsöt) egy megfelelő méretű fedeles hőálló üvegtálba. Tegyen hozzá 300 g tartósító cukrot, és jól keverje össze.
Lefedve főzze 800 watton 10–12 percig.
Főzés közben többször keverje meg. Kisméretű, csavaros tetejű lekváros üvegekbe töltse. 5 percig hagyja állni fedéllel lefelé.

### PUDINGFŐZÉS
A pudingot a gyártó utasításainak megfelelően jól keverje össze cukorral és tejjel (500 ml).
Használjon megfelelő méretű hőálló üvegtálat fedővel. Lefedve főzze 800 watton 6½–7½ percig.
Főzés közben többször jól keverje meg.

### MANDULASZELETEK PIRÍTÁSA
30 g szeletekre vágott mandulát osszon el egyenletesen egy közepes méretű kerámia tányéron.
Pirítsa 600 watton 3½–4½ percig, közben néhányszor keverje meg.
2–3 percig hagyja állni a sütőben. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

# hibaelhárítás és hibakódok

## HIBAELHÁRÍTÁS

Ha a felsorolt problémák bármelyike felmerül, az alábbi megoldások alapján járjon el.

**Normális jelenség.**
- Páralecsapódás a sütőben.
- Légáramlás az ajtó és a külső burkolat körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső burkolat körül.
- Az ajtó körül, vagy a nyílásokon kiszökő gőz

**A sütő nem reagál a START/+30s gomb megnyomására.**
- Az ajtó megfelelően záródik?

**Az étel egyáltalán nem főtt meg.**
- Jól állította be az időzítőt, és megnyomta a **START/+30s** gombot?
- Az ajtó zárva van?
- Túlterhelte a villamos hálózatot, ezzel a biztosíték kiolvadását vagy az automata leoldását eredményezte?

**Az étel vagy túlfőtt, vagy egyáltalán nem főtt meg.**
- Az étel elkészítési ideje helyesen van beállítva?
- A megfelelő teljesítményszintet választotta?

**Kiégett az izzó.**
- Biztonsági okokból tilos az izzó cseréje! Kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos Samsung ügyfélszolgálathoz, és az izzó cseréjéhez kérje szakember segítségét.

**A sütő zavarja a rádió- vagy televízióvételt.**
- Enyhe interferencia figyelhető meg a televízió képernyőjén vagy a rádióban, amikor a sütő üzemel. Normális jelenség. Ez a probléma úgy orvosolható, ha a sütőt távolabbra helyezi a televíziótól, a rádiókészüléktől és az antennától.
- Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát észlel, a kijelző lenullázódhat. A probléma a hálózati kábel fali aljzatból történő kihúzásával, majd ismételt csatlakoztatásával hárítható el. Állítsa be újra az időt.

**A sütő belseje szikrázik és serceg (íves kisülés).**
- Fémmel díszített edényt használt?
- A sütőben felejtett egy villát vagy más fém eszközt?
- Az alumínium fólia túl közel van a belső falakhoz?



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 34 2014-01-08 2:59:11

**Füst és kellemetlen szag az első használatnál.**

- Átmeneti állapot az új alkatrészek felmelegedése miatt. A füst és a kellemetlen szag teljesen megszűnik 10 perc használat után.
  A szag gyorsabb megszüntetése érdekében működtesse a mikrohullámú sütőt citromlevet behelyezve.

Ha a problémát a fenti útmutató alapján nem lehet elhárítani, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.
Kérjük, ezt megelőzően írja össze a következő adatokat:

- a rendszerint a sütő hátoldalára nyomtatott típus- és sorozatszámokat
- a garanciára vonatkozó adatokat
- a probléma világos leírását.

Azután forduljon a helyi kereskedőhöz vagy a SAMSUNG vevőszolgálathoz.

## HIBAKÓD

**Az „SE" üzenet jelentése:**

- Tisztítsa meg a gombokat, és ellenőrizze, hogy lát-e víznyomokat a gombok körül. Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt, és próbálkozzon meg ismét a beállítással. Ha a probléma újra felmerül, forduljon a helyi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

Ha a fentiektől eltérő kód jelenik meg a kijelzőn, vagy a javasolt módon nem lehet megoldani a problémát, forduljon a legközelebbi SAMSUNG ügyfélszolgálathoz.

# műszaki adatok

A SAMSUNG mindenkor termékei fejlesztésére törekszik. Ezért mind a tervezési jellemzők, mind a használati útmutatók előzetes figyelmeztetés nélkül megváltozhatnak.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. közös szabályozás értelmében, a Samsung, mint forgalmazó tanúsítja, hogy az MG23H3115** típusú mikrohullámú sütők megfelelnek a lent felsorolt műszaki paramétereknek.

| Modell | MG23H3115** |
|---|---|
| Tápellátás | 230 V ~ 50 Hz |
| Teljesítményfelvétel<br>Mikrohullám<br>Grill<br>Kombinált mód | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| Kimeneti teljesítmény | 100 W/800 W (IEC-705) |
| Üzemi frekvencia | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P (31) |
| Hűtési mód | Hűtőventilátor |
| Méret (sz×ma×mé)<br>Kívül<br>Sütőtér | <br>489×275×392 mm<br>330×211×324 mm |
| Űrtartalom | 23 liter |
| Súly<br>Nettó | <br>Kb. 13,5 kg |
| Zajszint | 42 dBA |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_HU.indd 35 2014-01-08 2:59:11

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

| ORSZÁG | HÍVJON BENNÜNKET | VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK: |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>*(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

DE68-04240D-00

MG23H3115**

# Mikrovlnná rúra

## Pokyny pre používateľa a sprievodca varením

Berte na vedomie, že záruka spoločnosti Samsung NEZAHŔŇA servisné hovory týkajúce sa prevádzky produktu, opravy nesprávnej inštalácie a výkonu bežného čistenia alebo údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.**

predstavte si tie možnosti

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Ak chcete získať kompletnejší servis, zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# obsah


**Bezpečnostné informácie ..... 2**
**Rýchly sprievodca s náhľadom ..... 11**
**Funkcie rúry ..... 12**
Rúra ..... 12
Ovládací panel ..... 13
Príslušenstvo ..... 13
**Používanie rúry ..... 14**
Spôsob fungovania mikrovlnnej rúry ..... 14
Kontrola správnej prevádzky mikrovlnnej rúry ..... 14
Nastavenie času ..... 15
Varenie/Prihrievanie ..... 15
Úrovne výkonu ..... 16
Nastavenie času varenia ..... 16
Zastavenie varenia ..... 16
Nastavenie režimu úspory energie ..... 16
Používanie čistenia parou
(Len modely MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*) ..... 17
Používanie funkcií zdravého varenia ..... 17
Sprievodca výkonnou prípravou v pare
(Len modely MG23H3115P*, MG23H3115X*) ..... 19
Používanie podnosu na schrumkavenie
(Len modely MG23H3115N*, MG23H3115X*) ..... 21
Používanie funkcie výkonného automatického rozmrazovania ..... 22
Používanie funkcie moja porcia ..... 23
Výber príslušenstva ..... 24
Grilovanie ..... 24
Kombinovanie mikrovlnného ohrevu a grilu ..... 25
Vypínanie signalizácie ..... 25
Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry ..... 25
**Sprievodca náčiním na varenie ..... 26**
**Sprievodca varením ..... 27**
**Riešenie problémov a kód chyby ..... 34**
Riešenie problémov ..... 34
Kód chyby ..... 35
**Technické údaje ..... 35**


# bezpečnostné informácie

## POUŽÍVANIE TEJTO POUŽÍVATEĽSKEJ PRÍRUČKY

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru značky SAMSUNG. Vaša používateľská príručka obsahuje mnoho cenných informácií o varení s vašou mikrovlnnou rúrou:

- Bezpečnostné opatrenia
- Vhodné príslušenstvo a náčinie na varenie
- Užitočné tipy pre varenie
- Tipy pre varenie

## LEGENDA PRE SYMBOLY A IKONY

⚠ VAROVANIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **vážne fyzické zranenie alebo smrť**.

⚠ UPOZORNENIE — Nebezpečenstvá alebo nebezpečné postupy, ktoré môžu spôsobiť **menšie fyzické zranenie alebo škody na majetku**.

- Varovanie: Riziko požiaru
- Varovanie: Horúci povrch
- Varovanie: Elektrická energia
- Varovanie: Výbušný materiál
- NEPOKÚŠAJTE SA.
- NEDOTÝKAJTE SA.
- NEROZOBERAJTE.
- Explicitne dodržiavajte pokyny.
- Odpojte napájaciu zástrčku od sieťovej zásuvky.
- Uistite sa, že zariadenie je uzemnené, aby ste predišli zásahu elektrickým prúdom.
- Ak potrebujete pomoc, volajte servisné stredisko.
- Poznámka
- Upozornenie



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 2 2014-01-08 4:33:58

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

### POZORNE SI ICH PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE ICH PRE BUDÚCE POUŽITIE.

Zaistite neustále dodržiavanie týchto bezpečnostných zásad.

**Pred začatím používania rúry zaistite dodržiavanie nasledujúcich pokynov.**

| ⚠ VAROVANIE (iba pre funkciu mikrovlnnej rúry) | |
|---|---|
| ⃠ | **VAROVANIE:** Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok, rúra sa nemôže používať dovtedy, kým ju neopraví kompetentná osoba. |
| ⃠ | **VAROVANIE:** Pre iné osoby ako kompetentnú osobu je nebezpečné, aby vykonávali servis alebo opravu, ktorá zahŕňa demontovanie krytu, ktorý zabezpečuje ochranu pred vystavením sa mikrovlnnému žiareniu. |
| ☛ | Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. |
| ★ | **VAROVANIE:** Deťom dovoľte používať mikrovlnnú rúru bez dozoru len v prípade, ak ste im dali dostatočné pokyny na to, aby vedeli používať rúru bezpečným spôsobom a pochopili riziká nesprávneho používania. |
| ★ | **VAROVANIE:** Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru mladšie ako 8 rokov. |
| ★ | Používajte len kuchynské riady, ktoré sú vhodné pre mikrovlnné rúry. |
| ★ | Pri ohreve potravín v plastových alebo papierových nádobách dávajte pozor, aby nedošlo k ich vznieteniu. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 3 2014-01-08 4:33:58

| | |
|---|---|
| ★ | Mikrovlnná rúra je určená na ohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a zohrievanie ohrevných vankúšov, papúč, špongií, vlhkých handričiek a podobných predmetov môže znamenať riziko zranenia, vznietenia alebo zapálenia. |
| ⇶ | Ak z rúry vychádza dym, zariadenie vypnite alebo odpojte a nechajte zatvorené dvierka, aby ste zadusili akékoľvek plamene. |
| ★ | **VAROVANIE:** Mikrovlnné ohrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto dávajte pozor pri manipulácii s nádobou. |
| ★ | **VAROVANIE:** Obsah detských fliaš alebo pohárikov s detskou stravou zamiešajte alebo pretraste a pred konzumáciou skontrolujte jeho teplotu, aby ste predišli popáleninám. |
| ⃠ | Vajíčka v škrupinách a celé natvrdo uvarené vajíčka sa nemôžu ohrievať v mikrovlnnej rúre, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrievania. |
| ★ | Rúru je potrebné pravidelne čistiť a musia sa z nej odstraňovať akékoľvek zvyšky jedál. |
| ☛ | Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu. |
| ⃠ | Zariadenie nie je určené na montáž do automobilov, karavanov ani podobných dopravných prostriedkov. |
| ★ | Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť. |
| ★ | Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením. |
| ✆ | Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. |
| ⃠ | **VAROVANIE:** Kvapaliny a iné potraviny sa nemôžu zohrievať v uzatvorených nádobách, pretože by mohli vybuchnúť. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 4 2014-01-08 4:33:58

| | |
|---|---|
| | Zariadenie sa nesmie čistiť pomocou silného prúdu vody. |
| | Táto rúra by sa mala umiestniť v správnom smere a v správne výške, aby bol zabezpečený jednoduchý prístup k otvoru a riadiacej oblasti. |
| | Pred prvým použitím rúry by ste ju mali nechať 10 minút v prevádzke s vodou a až následne začať používať. |
| | Ak rúra vydáva zvláštne zvuky, zápach horenia alebo sa z neho šíri dym, okamžite odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. |
| | Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke. |
| | Mikrovlnná rúra je určená na použitie len na pracovnom pulte alebo pracovnom stole, nemali by ste ju umiestňovať do skriniek. |

**⚠ VAROVANIE**
**(iba pre funkciu rúry) – voliteľné**

| | |
|---|---|
| | **VAROVANIE:** Keď sa spotrebič prevádzkuje v kombinačnom režime, deti môžu používať> rúru výlučne pod dozorom dospelej osoby kvôli vytváraným teplotám. |
| | Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre. |
| | **VAROVANIE:** Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. K zariadeniu nesmú mať prístup malé deti. |
| | Nepoužívajte parný čistič. |
| | **VAROVANIE:** Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom. |
| | **VAROVANIE:** Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať.<br>Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov.<br>Deti mladšie ako 8 rokov musia byť v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča, ak nie sú pod neustálym dozorom. |
| | Teplota okolitých povrchov môže byť počas prevádzky spotrebiča vysoká. |
| | Dvierka alebo vonkajší povrch spotrebiča môžu byť počas jeho prevádzky horúce. |
| | Spotrebič a kábel udržiavajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. |





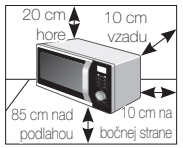
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 5 2014-01-08 4:33:58

| | |
|---|---|
| ★ | Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru. |
| ⃠ | NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla. |
| ⃠ | Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania. |

Tento produkt je zariadením skupiny 2 triedy B ISM. Definícia skupiny 2 zahŕňa všetky zariadenia ISM, v ktorých sa zámerne generuje alebo používa rádiofrekvenčná energia v podobe elektromagnetického žiarenia na spracovanie materiálov, ako aj EDM a vybavenie na oblúkové zváranie.
Zariadenia triedy B sú zariadenia vhodné na použitie v domácnostiach a príbytkoch s priamym pripojením k nízkonapäťovej napájacej sieti, ktorá privádza energiu do obytných budov.

## INŠTALÁCIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Rúru umiestnite na plochý rovný povrch 85 cm nad zemou. Povrch musí byť dostatočne silný, aby bezpečne uniesol hmotnosť rúry.




1. Keď inštalujete svoju rúru, uistite sa, že má dostatočné vetranie tak, že necháte aspoň 10 cm (4 palce) priestoru za rúrou a na bočných stranách a 20 cm (8 palcov) nad rúrou.
2. Odstráňte všetok baliaci materiál z rúry.
3. Nainštalujte valčekový krúžok a tanier. Skontrolujte, či sa tanier voľne otáča. (Iba model s otočným tanierom)
4. Táto mikrovlnná rúra sa musí umiestniť tak, aby bol prístup k zástrčke.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 6 2014-01-08 4:33:59

- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
  Pre vašu osobnú bezpečnosť zapojte kábel do vyhovujúcej uzemnenej zásuvky so striedavým prúdom.
- Mikrovlnnú rúru nemontujte v horúcom alebo vlhkom prostredí, ako napríklad vedľa bežnej rúry alebo radiátora. Musíte dodržiavať technické údaje sieťového napájania rúry a akýkoľvek použitý predlžovací kábel musí dosahovať rovnaký štandard ako sieťový kábel, ktorý sa dodáva s rúrou. Pred prvým použitím mikrovlnnej rúry utrite interiér a tesnenie dverí vlhkou handričkou.

## ČISTENIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúce časti vašej mikrovlnnej rúry sa musia pravidelne čistiť, aby sa zabránilo v nahromadení mastnoty a čiastočiek jedla:

- Vnútorné a vonkajšie povrchy
- Dvierka a tesnenia dvierok
- Otočný tanier a valčekové krúžky (iba model s otočným tanierom)

- **VŽDY** zaistite, aby boli tesnenia dvierok čisté a dvierka sa poriadne zatvárali.
- Ak sa rúra neudržiava v čistom stave, môže to viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

**1.** Vonkajšie povrchy vyčistite jemnou handričkou a teplou mydlovou vodou. Opláchnite a poutierajte dosucha.

**2.** Pomocou namydlenej handričky odstráňte akékoľvek rozliatia alebo škvrny na vnútorných povrchoch. Opláchnite a poutierajte dosucha.

**3.** Ak chcete uvoľniť zatvrdnuté čiastočky jedla a odstrániť zápach, umiestnite do rúry šálku s rozriedenou citrónovou šťavou a zahrejte ju na desať minút pri maximálnom výkone.

**4.** Vždy, keď je to potrebné, umyte platňu vhodnú do umývačky riadu.

- **NEVYLIEVAJTE** do ventilačných otvorov vodu. **NIKDY** nepoužívajte žiadne drsné produkty alebo chemické rozpúšťadlá. Buďte obzvlášť opatrní pri čistení tesnení dvierok, aby sa zaistilo, že sa čiastočky:
  - nenahromadia
  - nezabránia v správnom zatvorení dvierok

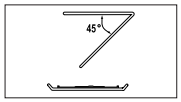




MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 7 2014-01-08 4:33:59

- **Vyčistite** vnútorný priestor mikrovlnnej rúry po každom použití jemným čistiacim roztokom, no pred čistením nechajte mikrovlnnú rúru vychladnúť, aby sa predišlo zraneniam.

Keď čistíte hornú časť v priestore rúry, bude pohodlné, keď otočíte ohrevný prvok nadol o 45 ° a vyčistíte ho.
(Iba model s visiacim ohrevným prvkom.)




## USKLADNENIE A OPRAVA VAŠEJ MIKROVLNNEJ RÚRY

Musíte vykonať niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení, keď odkladáte alebo nechávate vykonať servis svojej mikrovlnnej rúry. Rúra sa nemôže používať, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- zlomený pánt
- opotrebované tesnenia
- poškodené alebo prehnuté puzdro rúry

Opravu môže vykonávať iba kvalifikovaný servisný technik pre mikrovlnné rúry.

- **NIKDY** z rúry neodstraňujte vonkajší obal. V prípade, že je rúra pokazená a potrebuje opravu alebo máte pochybnosti o jej stave:
  - Odpojte ju od sieťovej zásuvky.
  - Kontaktujte najbližšie stredisko popredajného servisu.
- Ak chcete svoju rúru dočasne odložiť, vyberte si suché a bezprašné miesto.
  **Dôvod:** Prach a vlhkosť môžu nepriaznivo ovplyvniť funkčné diely v rúre.
- Táto mikrovlnná rúra nie je určená na komerčné využitie.
- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne.
  Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

| ⚠ VAROVANIE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Úpravy a opravy spotrebiča môže vykonávať len kvalifikovaný personál. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Pri funkcii mikrovlnnej rúry nezohrievajte tekutiny ani iné jedlo v uzavretých nádobách. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotrebič neinštalujte do blízkosti ohrievačov a horľavých materiálov; na vlhké, mastné alebo prašné miesta; na miesta vystavené priamemu slnečnému žiareniu a vode; na miesta, kde môže dôjsť k úniku plynu; na nerovný podklad. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Tento spotrebič sa musí riadne uzemniť v súlade s miestnymi a národnými predpismi. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Pomocou suchej tkaniny z koncoviek sieťovej zástrčky a kontaktov pravidelne odstraňujte všetky cudzie látky (napr. prach alebo vodu). | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 8 2014-01-08 4:34:01

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Napájací kábel nadmerne neprehýbajte ani naň nekladťe ťažké predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | V prípade úniku plynu (napr. propán, plyn LP atď.) okamžite vyvetrajte miestnosť a nedotýkajte sa napájacej zástrčky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nedotýkajte sa napájacej zástrčky mokrými rukami. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zariadenie nevypínajte odpojením sieťovej zástrčky počas prevádzky zariadenia. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do vnútra nezasúvajte prsty ani cudzie predmety. Ak sa do vnútra zariadenia dostane cudzia látka (napr. voda), odpojte sieťovú zástrčku a obráťte sa na najbližšie servisné stredisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zariadenie nevystavujte nadmernému tlaku ani nárazom. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Rúru neumiestňujte na krehké predmety (napr. na kuchynský drez alebo sklenené predmety). | ✓ | ✓ | | |
| | Na čistenie spotrebiča nepoužívajte benzén, riedidlo, alkohol, parné čistiace zariadenia ani vysokotlakové čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Zaistite, že napájacie napätie, frekvencia a prúd zodpovedajú hodnotám predpísaným pre zariadenie. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Napájaciu zástrčku pevne pripojte do sieťovej zásuvky. Nepoužívajte rozbočovací adaptér, predlžovací kábel ani elektrický transformátor. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Napájací kábel nevešajte na kovové predmety, nevkladajte ho medzi predmety ani ho neumiestňujte za rúru. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Nepoužívajte poškodenú napájaciu zástrčku, poškodený napájací kábel alebo povolenú sieťovú zásuvku. Keď sa napájacia zástrčka alebo kábel poškodí, obráťte sa na najbližšie servisné centrum. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Na rúru nelievajte ani priamo nesprejujte vodu. | ✓ | ✓ | | |
| | Na vrch rúry, do jej vnútra ani na dvierka rúry neumiestňujte žiadne predmety. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Na povrch rúry nesprejujte prchavé látky (napr. insekticídy). | ✓ | ✓ | | |
| | V rúre neskladujte horľavé materiály. Pri zohrievaní jedál a nápojov s obsahom alkoholu buďte opatrní, pretože výpary z alkoholu môžu dôjsť do kontaktu s horúcimi časťami rúry. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Dbajte na to, aby sa počas otvárania alebo zatvárania dvierok nenachádzali v ich blízkosti deti, pretože sa môžu nechcene udrieť o dvierka alebo si do nich privrieť prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VAROVANIE:** Mikrovlnné zahrievanie nápojov môže spôsobiť oneskorené vyvretie, preto musíte dávať pozor, keď manipulujete s nádobou. Aby sa zabránilo v tejto situácii, po vypnutí rúry ju nechajte VŽDY v nečinnosti aspoň 20 minút, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní.<br>V prípade obarenia postupujte podľa pokynov PRVEJ POMOCI:<br>• ponorte obarené miesto aspoň na 10 minút do studenej vody,<br>• zakryte ho čistým suchým kusom látky,<br>• nepoužívajte žiadne krémy, oleje alebo pleťové mlieka. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Tanier alebo stojan nevkladajte krátko po varení do vody, pretože to by mohlo spôsobiť ich rozbitie alebo poškodenie. | | | | ✓ |
| | Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na fritovanie, pretože teplotu oleja nemožno ovládať.<br>Mohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej tekutiny. | ✓ | | | ✓ |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 9 2014-01-08 4:34:03

| ⚠ UPOZORNENIE | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Používajte len kuchynský riad vhodný na použitie v mikrovlnných rúrach; NEPOUŽÍVAJTE žiadne kovové nádoby, riad so zlatou alebo striebornou dekoráciou, ihlice, vidličky atď.<br>Odstráňte zakrútené upevňovacie drôtiky z papiera alebo plastových vreciek.<br>Dôvod: Môže sa vyskytnúť elektrický oblúk alebo iskrenie, ktoré môže následne poškodiť rúru. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na sušenie papiera alebo oblečenia. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Ak sa má predísť prehriatiu a zhoreniu jedla, u menšieho objemu jedla nastavte kratšiu dobu zohrievania. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Sieťový kábel alebo napájaciu zástrčku neponárajte do vody a sieťový kábel uchovávajte mimo tepelných zdrojov. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Vajcia v škrupine a celé vajcia uvarené natvrdo by sa nemali zohrievať v mikrovlnných rúrach, pretože môžu vybuchnúť, a to dokonca aj po skončení mikrovlnného ohrevu; taktiež nezohrievajte vzduchotesné ani vákuovo uzatvorené fľaše, poháre, nádoby, orechy v škrupine, rajčiny atď. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nezakrývajte ventilačné otvory látkami alebo papierom. Môžu sa vznietiť, pretože z rúry uniká horúci vzduch. Rúra sa tiež môže prehriať a automaticky vypnúť. V tomto prípade zostane vypnutá, kým dostatočne nevychladne. | ✓ | | ✓ | |
| ⃠ | Pri vyberaní kuchynského riadu z rúry vždy používajte chňapky, aby ste predišli neúmyselnému popáleniu. | | | ✓ | |
| ★ | V polovici ohrievania alebo po jeho skončení tekutiny premiešajte a po skončení ohrievania nechajte tekutinu ešte 20 sekúnd postáť, aby nedošlo k náhlemu zovretiu. | | | ✓ | |
| ★ | Pri otváraní dvierok si držte od rúry odstup na dĺžku paže, aby vás neobaril unikajúci horúci vzduch alebo para. | | | ✓ | |
| ⃠ | Nespúšťajte mikrovlnnú rúru, ak je prázdna. Mikrovlnná rúra sa automaticky vypne z bezpečnostných dôvodov na 30 minút. Ak sa mikrovlnná rúra uvedie do činnosti omylom, odporúčame vám do vnútra vždy umiestniť pohár vody na absorbovanie mikrovlnného žiarenia. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Rúru nainštalujte podľa vzdialeností uvedených v tejto príručke. (Pozrite si časť Inštalácia mikrovlnnej rúry.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Keď pripájate iné elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## ZÁSADY PREDCHÁDZANIA VYSTAVENIU SA NADMERNEJ INTENZITE MIKROVLNNÉHO ŽIARENIA (IBA FUNKCIA MIKROVLNNEJ RÚRY)

Nedodržanie nasledujúcich bezpečnostných opatrení môže spôsobiť nebezpečné vystavenie sa mikrovlnnému žiareniu.

(a) Za žiadnych okolností sa nepokúšajte ovládať rúru s otvorenými dvierkami, upravovať bezpečnostné vnútorné uzamknutia (západky dverí) alebo čokoľvek vkladať do otvorov bezpečnostného vnútorného uzamknutia.

(b) Medzi dvierka rúry a prednú stranu NEDÁVAJTE žiadne objekty ani nedovoľte, aby sa jedlo alebo zvyšky čistiaceho prostriedku nahromadili na povrchoch tesnení. Zaistite, aby sa dvierka a tesniace povrchy dvierok uchovávali čisté tak, že ich po použití rúry najskôr utriete vlhkou handričkou a potom jemnou suchou handričkou.

(c) Rúru NEPREVÁDZKUJTE, ak je poškodená, kým ju neopraví kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr vyškolený výrobcom. Je obzvlášť dôležité, aby sa dvierka rúry poriadne zatvárali a aby nevzniklo poškodenie:
(1) dvierok (zohnutie)
(2) pántov dvierok (rozbitie alebo uvoľnenie)
(3) tesnení dvierok a tesniacich povrchov

(d) Rúru nemôže nastavovať ani opravovať ktokoľvek iný ako príslušne kvalifikovaný servisný technik mikrovlnných rúr, vyškolený výrobcom.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 10 2014-01-08 4:34:04

Spoločnosť Samsung účtuje poplatok za výmenu príslušenstva alebo opravu kozmetickej poruchy, ak poškodenie zariadenia a/alebo poškodenie alebo stratu príslušenstva spôsobil zákazník. Táto výhrada sa vzťahuje na nasledujúce položky:

(a) Preliačené, poškriabané alebo odlomené dvierka, rukoväť, vonkajší panel alebo ovládací panel.

(b) Rozbitý alebo chýbajúci tanier, valčekový vodič taniera, spojovacie zariadenie alebo mriežka.

- Tento spotrebič používajte len na určené účely tak, ako je to opísané v tejto používateľskej príručke. Výstrahy a dôležité bezpečnostné pokyny v tejto príručke nepokrývajú všetky možné okolnosti a situácie, ktoré sa môžu vyskytnúť. Pri inštalácii, údržbe a prevádzke tohto spotrebiča postupujte uvážlivo, pozorne a obozretne.
- Keďže nasledujúce prevádzkové pokyny sa vzťahujú na niekoľko modelov, vlastnosti vašej mikrovlnnej rúry sa môžu mierne odlišovať od opisu v tejto príručke a nemusia sa na ňu vzťahovať všetky výstražné značky. Ak máte nejaké otázky alebo pripomienky, obráťte sa na najbližšie servisné stredisko alebo vyhľadajte pomoc a informácie online na stránke www.samsung.com.
- Táto mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie potravín. Je určená výlučne na použitie v domácnosti. Nezohrievajte v nej žiadny textil ani vankúše z vláknin, ktoré by mohli spôsobiť popáleniny alebo požiar. Výrobca nenesie zodpovednosť za škody spôsobené nenáležitým alebo nesprávnym používaním spotrebiča.
- Zlyhanie pri udržiavaní rúry v čistom stave môže viesť k opotrebovaniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a pravdepodobne mať za následok nebezpečnú situáciu.

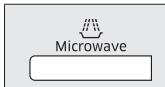
## SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

**(Platí v krajinách so zavedeným separovaným zberom)**

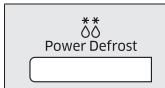
Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.
Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.
Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

# rýchly sprievodca s náhľadom

**Ak chcete nejaké jedlo uvariť.**

| | |
|---|---|
|  | **1.** Vložte jedlo do rúry. Stlačením tlačidla **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)** spustite varenie. |
| | **2.** Otočte **volič** do požadovanej polohy, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Potom stlačte **volič** , aby ste nastavili úroveň výkonu. |
| | **3.** Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča**. |
| | **4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**. **Výsledok:** Spustí sa varenie. Po skončení varenia rúra štyrikrát zapípa. |

**Ak chcete automaticky rýchlo rozmraziť trochu jedla.**

| | |
|---|---|
|  | **1.** Umiestnite mrazené jedlo do rúry. Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**. |
| | **2.** Kategóriu varenia nastavíte otočením **voliča**. Stlačením **voliča** nastavíte požadovanú polohu. |
| | **3.** Hmotnosť vyberiete tak, že budete podľa potreby otáčať **voličom**. |
| | **4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 11 2014-01-08 4:34:06

**Ak chcete pridať dodatočných 30 sekúnd.**

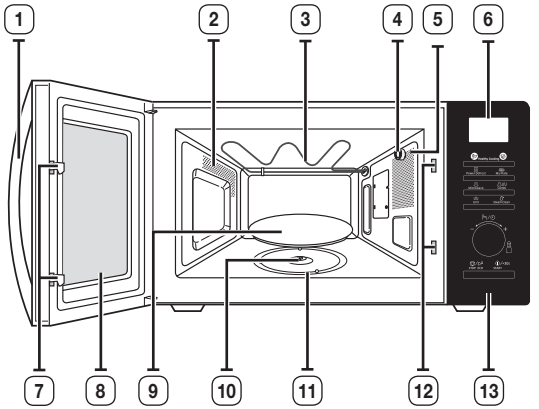
| | |
|---|---|
| | Jedlo nechajte v rúre.<br>Jeden alebo viackrát stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**, aby ste zakaždým pridali dodatočných 30 sekúnd. |

**Ak chcete nejaké jedlo grilovať.**

| | |
|---|---|
| | **1.** Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**. |
| | **2.** Otáčaním **voliča** vyberte požadovaný čas varenia. |
| | **3.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**. |

# funkcie rúry

## RÚRA

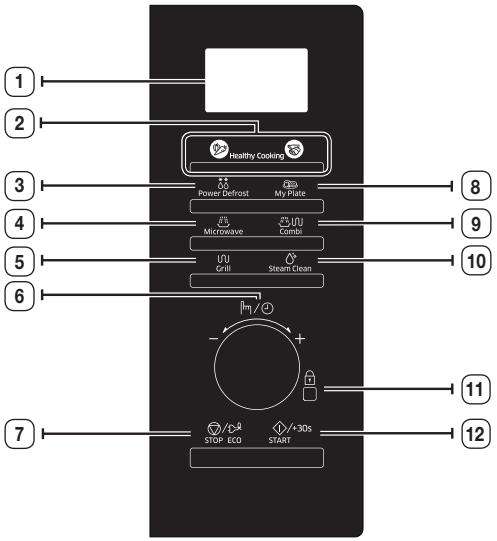



1. RUKOVÄŤ DVIEROK
2. VETRACIE OTVORY
3. GRIL
4. DRŽIAK NA NÁDOBU S VODOU
5. SVETLO
6. DISPLEJ
7. ZÁPADKY DVIEROK
8. DVIERKA
9. TANIER
10. SPOJOVACIE ZARIADENIE
11. VALČEKOVÝ KRÚŽOK
12. OTVORY BEZPEČNOSTNÉHO VNÚTORNÉHO UZAMKNUTIA
13. OVLÁDACÍ PANEL



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 12 2014-01-08 4:34:06

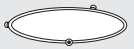
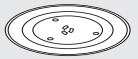
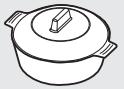
## OVLÁDACÍ PANEL




1. DISPLEJ
2. TLAČIDLO ZDRAVÉ VARENIE
3. TLAČIDLO VÝKONNÉ ROZMRAZOVANIE
4. TLAČIDLO MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE
5. TLAČIDLO GRILU
6. VOLIČ (VÁHA/PORCIA/ČAS/VÝBER)
7. TLAČIDLO ZASTAVIŤ/EKO
8. TLAČIDLO MOJA PORCIA
9. TLAČIDLO KOMBINOVANÉHO REŽIMU
10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU
11. TLAČIDLO DETSKEJ ZÁMKY
12. TLAČIDLO SPUSTIŤ/+30s

## PRÍSLUŠENSTVO

V závislosti od zakúpeného modelu vám bolo dodané príslušenstvo, ktoré môžete použiť rôznym spôsobom.

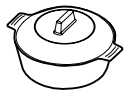
| | |
|---|---|
|  | 1. **Valčekový krúžok**, ktorý sa musí umiestniť do stredu rúry.<br>**Účel:** Valčekový krúžok podopiera tanier. |
|  | 2. **Tanier** sa musí umiestniť na valčekový krúžok, pričom jeho stred musí byť nasadený na spojovacie zariadenie.<br>**Účel:** Tanier slúži ako hlavný povrch varenia; dá sa ľahko vybrať a vyčistiť. |
| | 3. **Grilovací stojan** sa umiestňuje na tanier.<br>**Účel:** Kovový stojan môžete použiť pri grilovaní a kombinovanom varení. |
| | 4. **Podnos na schrumkavenie,** pozri strany 21 až 22. (len modely MG23H3115N*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Podnos na schrumkavenie sa používa na dôkladnejšie zapečenie potravín v režime mikrovlnného ohrievania alebo v kombinovanom režime s grilovaním. Vďaka tejto funkcii získate chrumkavé pečivo a cesto na pizzu. |
| | 5. **Nádoba s čistou vodou,** pozri stranu 17. (len modely MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Nádoba s vodou sa môže použiť na čistenie. |
|  | 6. **Systém na prípravu v pare,** pozrite si stranu 19 až 20. (len modely MG23H3115P*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Plastový systém na prípravu v pare použite pri používaní funkcie výkonnej prípravy v pare. |

**NEZAPÍNAJTE** mikrovlnnú rúru bez valčekového krúžku a taniera.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 13 2014-01-08 4:34:08

**NEPOUŽÍVAJTE** režim **GRILOVANIA** alebo **KOMBINOVANÝ REŽIM** súčasne so systémom na prípravu v pare.

| Prevádzkový režim | MW | GRIL | COMBI |
|---|---|---|---|
|  (Varič na pare) | O | X | X |

# používanie rúry

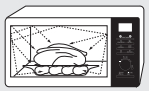
## SPÔSOB FUNGOVANIA MIKROVLNNEJ RÚRY

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vysokofrekvenčné elektromagnetické vlny. Uvoľnená energia umožňuje uvarenie jedla alebo jeho prihriatie bez toho, aby zmenilo svoju formu alebo farbu.

Mikrovlnnú rúru môžete použiť na:

- Rozmrazovanie (manuálne a automatické)
- Varenie
- Prihrievanie

Princíp varenia.



1. Mikrovlnné žiarenie vytvorené magnetronom rovnomerne rozšíri, keď sa jedlo otáča na tanieri. Jedlo sa vďaka tomu rovnomerne uvarí.
2. Mikrovlnné žiarenie sa absorbuje do jedla až do hĺbky približne 1 palca (2,5 cm). Varenie potom pokračuje, keď sa teplo rozptýli v rámci jedla.
3. Čas varenia sa odlišuje v závislosti od používaného receptu a vlastností jedla:
   - Množstvo a hustota
   - Obsah vody
   - Pôvodná teplota (zmrazené alebo nie)

Pretože sa stred jedla varí rozptyľovaním tepla, varenie pokračuje aj po vybratí jedla z rúry. Čas odstátia uvedený v receptoch a tejto brožúrke sa musí preto rešpektovať, aby sa zaistili:

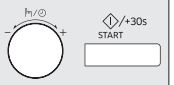
- Rovnomerné uvarenie jedla až do stredu.
- Rovnaká teplota v každej časti jedla.

## KONTROLA SPRÁVNEJ PREVÁDZKY MIKROVLNNEJ RÚRY

Nasledujúci jednoduchý postup vám umožní skontrolovať, či rúra počas celej doby správne funguje.

Otvorte dvierka rúry tak, že potiahnete za rukoväť na pravej strane dvierok. Na tanier umiestnite pohár s vodou. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)**.
   **Výsledok:** Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon)




2. Potom stlačte **volič** (800 W), otočením **voliča** nastavte čas na 4 až 5 minút a stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.
   **Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Rúra musí byť zapojená do vhodnej zásuvky. Tanier musí byť v rúre v správnej polohe Ak sa použije iná ako maximálna úroveň výkonu, vode trvá dlhšie, kým zovrie.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 14 2014-01-08 4:34:08

## NASTAVENIE ČASU

Vaša mikrovlnná rúra má vstavané hodiny. Keď sa zapojí napájanie, na displeji sa automaticky zobrazí „:0“, „88:88“ alebo „12:00“.
Nastavte aktuálny čas. Čas môžete zobraziť v 12-hodinovom alebo 24-hodinovom režime. Hodiny musíte nastaviť vtedy, keď:

- po prvýkrát montujete vašu mikrovlnnú rúru,
- bol výpadok elektrickej energie.

Počas prepínania na letný čas a z letného času nezabudnite vynulovať hodiny.

1. Stlačte **volič**.
   **Aby ste zobrazili čas v...**
   24-hodinovom režime.
   12-hodinovom režime.
2. Otočte **volič**, aby ste nastavili typ zobrazenia času. (24 h alebo 12 h). Potom stlačením **voliča** vyberte typ času.
3. Otočte **volič**, aby ste nastavili hodinu. Potom stlačením **voliča** nastavte hodinu.
4. Otočením **voliča** nastavte minútu.
5. Stlačením **voliča** dokončite nastavenie.

## VARENIE/PRIHRIEVANIE

Nasledujúci postup vysvetľuje, ako variť alebo opätovne zohrievať jedlo.
Pred ponechaním rúry bez dozoru si VŽDY skontrolujte nastavenia varenia.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera. Potom zatvorte dvierka.

1. Stlačte tlačidlo **Microwave (Mikrovlnné ohrievanie)**.
   **Výsledok:** Zobrazí sa indikácia 800 W (maximálny varný výkon):

2. Otočte **volič** do požadovanej polohy, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Potom stlačte **volič** , aby ste nastavili úroveň výkonu.

3. Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča.**
   **Výsledok:** Zobrazí sa čas varenia.

4. Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.
   **Výsledok:** Kontrolka rúry sa rozsvieti a tanier sa začne otáčať.
   1) Spustí sa varenie a po jeho dokončení rúra štyrikrát zapípa.
   2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
   3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Mikrovlnnú rúru **nikdy** nezapínajte, keď je prázdna.

Ak si želáte na krátky čas ohriať jedlo pri maximálnom výkone (800 W), jednoducho jedenkrát stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)** pre každých 30 sekúnd času varenia. Rúra sa okamžite spustí.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 15 2014-01-08 4:34:09

## ÚROVNE VÝKONU

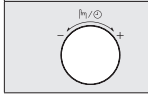
Môžete si vybrať spomedzi nižšie uvedených úrovní výkonov.

| Úroveň výkonu | Výstup | |
|---|---|---|
| | MWO | GRIL |
| VYSOKÁ | 800 W | - |
| STREDNE VYSOKÁ | 600 W | - |
| STREDNÁ | 450 W | - |
| STREDNE NÍZKA | 300 W | - |
| ROZMRAZOVANIE | 180 W | - |
| NÍZKA/UDRŽIAVANIE ZOHRIATIA | 100 W | - |
| GRIL | - | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ I | 600 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ II | 450 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÁ III | 300 W | 1100 W |

Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, musí sa skrátiť čas varenia.

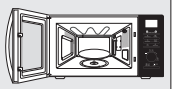
Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, musí sa predĺžiť čas varenia.

## NASTAVENIE ČASU VARENIA

| | |
|---|---|
| | Čas varenia môžete zvýšiť jedným stlačením tlačidla **START+30s (Spustiť/+30s)** pre každých 30 sekúnd, ktoré chcete pridať. |
|  | Čas varenia môžete tiež zvýšiť jedným otočením **voliča** pre každých 10 sekúnd, ktoré chcete pridať. |

## ZASTAVENIE VARENIA

Varenie môžete kedykoľvek zastaviť, aby ste skontrolovali jedlo.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Dočasné zastavenie;<br>**1)** Otvorte dvierka.<br>**Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, opätovne zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**2)** Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)**.<br>**Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak chcete pokračovať vo varení, znova stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**. |
| | **2.** Na úplné zastavenie;<br>Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)**.<br>**Výsledok:** Varenie sa zastaví. Ak si želáte zrušiť nastavenie varenia, opätovne stlačte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)**. |

Pred spustením môžete zrušiť ktorékoľvek nastavenie aj tak, že jednoducho stlačíte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)**.

## NASTAVENIE REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Rúra disponuje režimom úspory energie. Táto možnosť šetrí elektrinu, keď rúru nepoužívate. Keď sa zariadenie nepoužíva, normálny stav je pohotovostný režim so zobrazením hodín.

| | |
|---|---|
| | • Stlačte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)**.<br>**Výsledok:** Displej sa vypne.<br>• Ak chcete zrušiť režim úspory energie, otvorte dvierka alebo stlačte tlačidlo **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)** a na displeji sa potom zobrazí aktuálny čas. Rúra je pripravená na použitie. |

**Funkcia automatickej úspory energie**

Ak nevyberiete žiadnu funkciu počas nastavovania alebo počas dočasného stavu zastavenia zariadenia, po 25 minútach sa funkcia zruší a zobrazia sa hodiny. Svetlo rúry sa pri otvorených dvierkach vypne po 5 minútach.



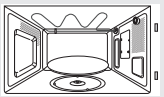
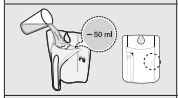
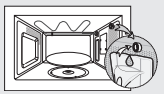
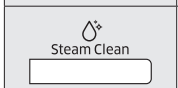
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 16 2014-01-08 4:34:09

## POUŽÍVANIE ČISTENIA PAROU (LEN MODELY MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)

Para vytvorená systémom čistenia parou namočí povrchu vnútorného priestoru. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoducho vyčistiť vnútorný priestor rúry.

Túto funkciu používajte len po úplnom vychladnutí rúry. (izbová teplota)

Používajte len normálnu vodu a nie destilovanú vodu.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otvorte dvierka. |
|   | **2.** Naplňte misku na vodu podľa vodiacej čiary (hladiny vody) na jej vonkajšej časti. (Čiara predstavuje približne 50 ml.) |
|  | **3.** Vložte nádobu s vodou do držiaka na vrchnú nádobu s vodouna pravej stene varnej komory. Potom zatvorte dvierka. |
|   | **4.** Stlačte tlačidlo **Steam Clean (Čistenie parou)**. Počas čistenia parou ho môžete vidieť **ZAHMLENE**, ale nie je to porucha, **ALE PARA ZAHAĽUJE** svetlo **VO VNÚTRI.** |
| | **5.** Otvorte dvierka a vnútorný priestor rúry vyčistite suchou utierkou. Vyberte tanier a kuchynským papierom poutierajte priestor pod podstavcom. |

VAROVANIE

Misku na vodu môžete použiť len počas režimu „**Čistenie parou**“.

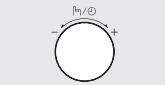
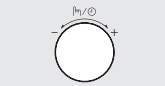
Keď varíte nekvapalinové položky, vyberte misku na vodu pretože môže poškodiť mikrovlnnú rúru, prípadne spôsobiť požiar.

Viac ako 50 ml vody môže spôsobiť pretečenie v zadnej časti cez otvor. Uistite sa, že v nádobe nie je viac ako 50 ml.

## POUŽÍVANIE FUNKCIÍ ZDRAVÉHO VARENIA

Funkcia zdravého varenia poskytuje dvadsať predprogramovaných časov varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia ani úroveň výkonu. Otočením voliča môžete nastaviť veľkosť porcie položky.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stlačte tlačidlo **Healthy Cooking (Zdravé varenie)**. - zelenina a obilniny - hydina a ryby |
|  | **2.** Otočením **voliča** zvoľte jedlo, ktoré varíte. Potom stlačte **volič**. Popis rôznych predprogramovaných nastavení nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane. |
|  | **3.** Otočením **voliča** vyberte hmotnosť potravín. (Len brokolica a ošúpané zemiaky) |
| | **4.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**. **Výsledok:** Varenie sa spustí. Keď sa dokončí: 1) Rúra štyrikrát zapípa. 2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu). 3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas. |

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 17 2014-01-08 4:34:12

### 1. Zelenina a obilniny

| Kód/jedlo | Veľkosť porcie | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Kvietky brokolice | 250 g<br>500 g | Čerstvú brokolicu umyte a očistite a pripravte jednotlivé ružičky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín alebo 60 – 75 ml (4 – 5 polievkových lyžíc) na 500 g surovín. Vložte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 2<br>Porciované mrkvy | 250 g | Mrkvy opláchnite a vyčistite a nakrájajte na rovnaké plátky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 3<br>Zelené fazuľky | 250 g | Opláchnite a očistite zelené fazuľky. Rovnomerne ich vložte do sklenenej misky s krytom. Pridajte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody na 250 g surovín. Položte misku do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 4<br>Špenát | 150 g | Špenát opláchnite a očistite. Vložte ho do sklenenej misky s pokrievkou. Nepridávajte vodu. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 5<br>Kukuričné šúľky | 250 g<br>(1 ks) | Opláchnite a očistite kukuričné šúľky a vložte ich do oválnej sklenenej nádoby. Prikryte nádobu potravinovou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry a fóliu poprepichujte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 6<br>Ošúpané zemiaky | 250 g<br>500 g | Zemiaky umyte a olúpte a narežte na kúsky rovnakej veľkosti. Vložte ich do sklenenej misky s pokrievkou. Pridajte 45-60 ml (3-4 polievkových lyžíc) vody. Misku dajte do stredu taniera. Varte zakryté. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. |
| 7<br>Hnedá ryža (Predvarená) | 125 g | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 5 – 10 minút nechajte odstáť. |
| 8<br>Celozrnné makaróny | 125 g | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 500 ml viacej vody, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté. Pred odstátím premiešajte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu. 1 minút nechajte odstáť. |
| 9<br>Quinoa | 125 g | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 1 – 3 minúty nechajte odstáť. |
| 10<br>Bulgur | 125 g | Použite veľkú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte dvojnásobné množstvo studenej vody (250 ml). Varte zakryté. Pred odstátím premiešajte a pridajte soľ a bylinky. 2 – 5 minút nechajte odstáť. |
| 11<br>Zeleninové jedlo s chrumkavou kôrkou | 500 g | Do dostatočne veľkej nádoby z ohňovzdorného skla vložte zeleninu – napríklad predvarené plátky zemiakov a cukety, paradajky a omáčku. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. |
| 12<br>Grilované paradajky | 400 g | Opláchnite a očistite paradajky, nakrájajte ich na polovice a vložte ich do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry. Navrch dajte trochu postrúhaného syra. Nádobu položte na stojan. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |



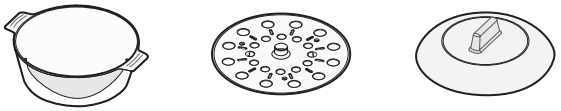
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 18 2014-01-08 4:34:12

**2. Hydina a ryby**

| Kód/jedlo | Veľkosť porcie | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Kuracie prsia | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minút nechajte odstáť. |
| 2<br>Morčacie prsia | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnite kúsky mäsa a položte ich na keramický tanier. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minút nechajte odstáť. |
| 3<br>Čerstvé rybie filety | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 4<br>Čerstvé filety z lososa | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnite ryby a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 5<br>Čerstvé krevety | 250 g | Opláchnite krevety a položte ich na keramický tanier. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. |
| 6<br>Čerstvý pstruh | 200 g<br>(1 ryba) | Položte 1 celé čerstvé ryby do teplovzdornej nádoby. Pridajte štipku soli, 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy a bylinky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Prepichnite fóliu. Misku položte na tanier. 2 minút nechajte odstáť. |
| 7<br>Opekaná ryba | 200 g<br>(1 ryba) | Potrite kožu celej ryby (pstruh alebo pleskáč) olejom a pridajte bylinky a koreniny. Ryby položte vedľa seba hlavou k chvostu na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. 3 minút nechajte odstáť. |
| 8<br>Grilovaný stejk z lososa | 300 g<br>(2 stejky) | Rovnomerne položte rybacie stejky na vysoký stojan. Po zapípaní rúry ju obráťte. 2 minút nechajte odstáť. |

## SPRIEVODCA VÝKONNOU PRÍPRAVOU V PARE (LEN MODELY MG23H3115P*, MG23H3115X*)

Systém na výkonnú prípravu v pare vychádza z princípu naparovania a je navrhnutý na rýchle a zdravé varenie pomocou vašej mikrovlnnej rúry Samsung.
Toto príslušenstvo je ideálne na mimoriadne rýchle varenie ryže, cestovín, zeleniny a iných surovín, pričom zostanú zachované ich nutričné hodnoty.
Systém na rýchlu prípravu v pare v mikrovlnnej rúre pozostáva z 3 dielov:



Miska Vkladací priečinok Pokrievka

Všetky diely znesú teplotu -20 °C až 140 °C.
Systém je vhodný na uloženie v mrazničke. Diely možno používať osobitne alebo spolu.

### PODMIENKY POUŽITIA:

- Systém nepoužívajte:
  - na prípravu jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku,
  - s funkciou grilovania, funkciou rotujúceho prúdenia tepla ani na varnej platni.
- Pred prvým použitím všetky diely dôkladne opláchnite vodou s čistiacim prípravkom.
- Príslušné časy varenia nájdete v tabuľke na nasledujúcej strane.

### ÚDRŽBA:

- Systém na prípravu v pare možno umývať v umývačke riadu.
- Pri ručnom umývaní použite horúcu vodu a prostriedok na umývanie riadu. Nepoužívajte drsné hubky.
- Niektoré potraviny (napríklad paradajky) môžu zafarbiť plastové časti. Je to normálne a nejedná sa o chybu výroby.



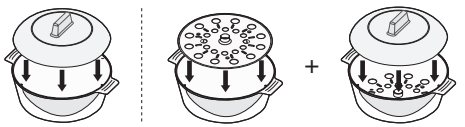


MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 19 2014-01-08 4:34:12

## VARENIE:

| Jedlo | Veľkosť porcie | Úrovne výkonu | Doba varenia v (min.) | Manipulácia |
|---|---|---|---|---|
| Artičoky | 300 g (1 až 2 ks) | 800 W | 5-6 | Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Artičoky opláchnite a vyčistite. Vložte vkladací priečinok do misky. Artičoky poukladajte na priečinok. Pridajte 1 polievkovú lyžicu citrónovej šťavy. Zakryte pokrievkou. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 g | 800 W | 4-5 | Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Po umytí, očistení a nakrájaní na menšiu veľkosť zeleninu (napr. brokolicu, karfiol, mrkvu, papriku) odvážte. Vložte podnos do misky. Zeleninu rozložte na vkladací priečinok. Pridajte 2 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Mrazená zelenina | 300 g | 600 W | 7-8 | Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Mrazenú zeleninu vložte do parnej misky. Vložte vkladací priečinok do misky. Pridajte 1 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. Po uvarení a odstátí dobre premiešajte. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Ryža | 250 g | 800 W | 15-18 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Ryžu vložte do parnej misky. Pridajte 500 ml studenej vody. Zakryte pokrievkou. Po dovarení nechajte bielu ryžu odstáť 5 minút a hnedú ryžu 10 minút. | | | |
| Zemiaky v šupke | 500 g | 800 W | 7-8 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Zemiaky odvážte, opláchnite a dajte ich do parnej misky. Pridajte 3 polievkové lyžice vody. Zakryte pokrievkou. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Dusené mäso (chladené) | 400 g | 600 W | 5-6 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Dusené mäso vložte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Polievka (chladená) | 400 g | 800 W | 3-4 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Nalejte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Mrazená polievka | 400 g | 800 W | 8-10 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Mrazenú polievku dajte do parnej misky. Zakryte pokrievkou. Pred odstátím dobre zamiešajte. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Mrazené kysnuté guľky plnené lekvárom | 150 g | 600 W | 1-2 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Vrch plnených guliek navlhčite studenou vodou. Do parnej misky vložte vedľa seba 1 - 2 mrazené guľôčky. Zakryte pokrievkou. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Ovocný kompót | 250 g | 800 W | 3-4 | Miska + pokrievka |
| | **Pokyny**<br>Po olúpaní, očistení a nakrájaní na menšie kúsky alebo kocky čerstvé ovocie (napr. jablká, hrušky, slivky, marhule, mangá alebo ananás) odvážte. Vložte do parnej misky. Pridajte 1 - 2 polievkové lyžice vody a 1 - 2 polievkové lyžice cukru. Zakryte pokrievkou. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |

## Manipulácia so systémom na výkonnú prípravu v pare



Miska + pokrievka  Miska s vkladacím priečinkom + pokrievka

## BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA:

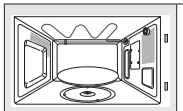
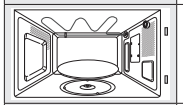
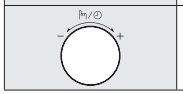
- Pri otváraní pokrievky systému na prípravu v pare buďte mimoriadne opatrní. Unikajúca para môže byť veľmi horúca.
- Na manipuláciu po varení použite kuchynské chňapky.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 20  2014-01-08 4:34:13

## POUŽÍVANIE PODNOSU NA SCHRUMKAVENIE (LEN MODELY MG23H3115N*, MG23H3115X*)

Tento podnos na schrumkavenie vám umožňuje opražiť jedlo nielen z vrchnej strany pomocou grilu, ale aj zo spodnej strany, a to vďaka vysokej teplote podnosu na schrumkavenie. Niekoľko jedál, ktoré možno pripraviť na podnose na schrumkavenie, možno nájsť v tabuľke (pozrite si ďalšiu stranu). Podnos na schrumkavenie sa tiež môže použiť pre slaninu, vajcia, omáčky atď.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Umiestnite podnos na schrumkavenie priamo na tanier a predhrejte ho pri najvyššom nastavení kombinácie mikrovlnnej rúry a grilu [600 W + Grill] a dodržiavajte príslušné doby a usmernenia v tabuľke. |
|  | **2.** Ak varíte jedlo, ako napríklad slaninku a vajíčka, natrite platňu olejom, aby sa jedlo pekne opieklo. |
| | **3.** Jedlo umiestnite na podnos na schrumkavenie. |
| | **4.** Podnos na schrumkavenie umiestnite na kovový držiak (alebo tanier) do mikrovlnnej rúry. |
|  | **5.** Zvoľte primeranú dobu varenia a výkon. (Obráťte sa na tabuľku na bočnej strane) |

- Na vyberanie podnosu na schrumkavenie používajte chňapky, pretože bude veľmi horúci.
- Upozorňujeme, že podnos na schrumkavenie obsahuje teflónovú vrstvu, ktorá nie je odolná voči poškriabaniu. Na rezanie na podnose na schrumkavenie nepoužívajte žiadne ostré predmety, ako napríklad nôž.
- Na podnos na schrumkavenie nedávajte žiadne predmety, ktoré nie sú odolné voči teplu.
- Podnos na schrumkavenie nikdy nedávajte do rúry bez otočného taniera.
- Podnos na schrumkavenie čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom. Opláchnite čistou vodou.
- Nepoužívajte kefku na drhnutie alebo tvrdú špongiu, pretože v opačnom prípade sa poškodí horná vrstva.
- Upozorňujeme, že podnos na schrumkavenie nie je vhodný do umývačky riadu.

Odporúčame, aby ste podnos na schrumkavenie predhrievali priamo na tanieri. Predhrievajte podnos na schrumkavenie pomocou funkcie 600 W + Grill 3 – 4 minúty. Dodržiavajte doby a pokyny v tabuľke.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Doba varenia v (min.) |
|---|---|---|---|
| Slanina | 4 plátky (80 g) | 600 W + gril | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie vedľa seba naukladajte plátky.<br>Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.<br>3 minút nechajte odstáť. | | |
| Grilované paradajky | 200 g (2 kusy) | 450 W + gril | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Usporiadajte do kruhu na podnos na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Fašírka (mrazená) | 2 kusy (125 g) | 600 W + gril | 7-7½ |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte zmrazenú fašírku do kruhu na podnose na schrumkavenie. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan.<br>Po 4 až 5 minútach obráťte. Nechajte 3 minúty odstáť. | | |
| Bagety (zmrazené) | 200-250 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Položte 1. bagetu blízko k stredu a 2. bagetu pozdĺžne k prvej na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 4 minút nechajte odstáť. | | |
| Pizza (mrazená) | 300 – 350 g | 450 W + gril | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite mrazenú pizzu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na tanier. 2 minút nechajte odstáť. | | |

(pokračovanie)



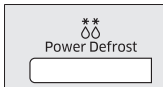
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 21 2014-01-08 4:34:13

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Doba varenia v (min.) |
|---|---|---|---|
| Zapekané zemiaky | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 5-6<br>8-9 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Zemiaky rozrežte na polovičky. Na podnos na schrumkavenie ich položte odrezanou stranou smerom dole. Usporiadajte do kruhu. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Rybie prsty (mrazené) | 150 g (5 kusy)<br>300 g (10 kusy) | 600 W + gril | 7-8<br>9-10 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Položte rybie prsty do kruhu na podnos. Otočte po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks). 4 minút nechajte odstáť. | | |
| Kuracie nugety (mrazené) | 125 g<br>250 g | 600 W + gril | 5-5½<br>7½-8 |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Tanier potrite 1 pol. lyžicou oleja. Kúsky kuraťa položte na tanier. Podnos na schrumkavenie umiestnite na stojan. Otočte po 3 min. (125 g) alebo 5 min. (250 g). 4 minút nechajte odstáť. | | |
| Pizza (chladená) | 300 – 350 g | 450 W + gril | 6½-7½ |
| | **Pokyny**<br>Podnos na schrumkavenie predhrejte. Na podnos na schrumkavenie umiestnite chladenú pizzu.<br>Položte podnos na schrumkavenie na tanier. 4 minút nechajte odstáť. | | |

## POUŽÍVANIE FUNKCIE VÝKONNÉHO AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVANIA

Funkcia výkonného automatického rozmrazovania vám umožňuje rozmrazovať mäso, hydinu, ryby, chlieb/koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastavia automaticky. Vy iba jednoducho vyberiete program a hmotnosť.

Najskôr umiestnite mrazené jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Stlačte tlačidlo **Power Defrost (Výkonné rozmrazovanie)**. |
| | **2.** Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane). |
| | **3.** Stlačením **voliča** vyberte druh jedla. |
| | **4.** Otočením **voliča** vyberte hmotnosť potravín. |
| | **5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**Výsledok:**<br>• Rozmrazovanie sa spustí.<br>• Rúra zapípa v strede počas rozmrazovania, aby vám pripomenula, že máte jedlo prevrátiť.<br>• Rozmrazovanie dokončite opätovným stlačením tlačidla **START/+30s (Spustiť/+30s)**. |

Jedlo môžete tiež rozmrazovať manuálne. Ak chcete použiť túto funkciu, vyberte funkciu varenia/ohrievania mikrovlnnej rúry s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti nájdete v časti „Varenie/Ohrievanie“ na strane 15.

Používajte iba kuchynský riad, ktorý je vhodný do mikrovlnnej rúry.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 22 2014-01-08 4:34:13

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy automatického výkonného rozmrazovania, množstvá a príslušné pokyny. Pred rozmrazovaním odstráňte všetok baliaci materiál. Mäso, hydinu, ryby a chlieb/koláč umiestnite na keramický tanier.

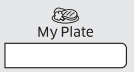
| Kód/jedlo | Veľkosť porcie | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Mäso | 200 – 1500 g | Okraje zakryte hliníkovou fóliou.<br>Keď rúra zapípa, mäso prevráťte. Tento program je vhodný pre hovädzie mäso, jahňacinu, bravčovinu, steaky, rezne a mleté mäso.<br>10 – 30 minút nechajte odstáť. |
| 2<br>Hydina | 200 – 1500 g | Nohy a špičky krídel zakryte hliníkovou fóliou.<br>Keď rúra zapípa, hydinu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé kura a porcované kura.<br>10 – 30 minút nechajte odstáť. |
| 3<br>Ryba | 200 – 1500 g | Zakryte celý chvost ryby hliníkovou fóliou. Keď rúra zapípa, rybu prevráťte. Tento program je vhodný pre celé ryby a rybie filety.<br>10 – 30 minút nechajte odstáť. |
| 4<br>Chlieb/<br>koláč | 125 – 625 g | Chlieb umiestnite na kúsok kuchynského papiera a otočte ho po zapípaní rúry. Koláč umiestnite na keramickú tácku a ak to bude možné, otočte ho po zapípaní rúry. (Po otvorení dvierok rúra pokračuje v prevádzke, ale jej funkcie sú zastavené). Tento program je vhodný pre všetky druhy chleba (rezaného alebo celého) ako aj pre pečivo a bagety. Pečivo poukladajte do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, sušienok, tvarohových koláčov a krehkého pečiva. Nie je vhodný pre krátke/chrumkavé pečivo, ovocné a krémové koláče, ako aj pre koláče obliate čokoládou. 5 – 20 minút nechajte odstáť. |

Ak chcete jedlo rozmrazovať manuálne, vyberte funkciu manuálneho rozmrazovania s úrovňou výkonu 180 W. Ďalšie podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a čase rozmrazovania nájdete na strane 31.

## POUŽÍVANIE FUNKCIE MOJA PORCIA

Funkcia Moja porcia poskytuje 2 predprogramované časy varenia. Nemusíte nastavovať časy varenia alebo úroveň výkonu. Otočením voliča môžete nastaviť počet porcií.

Najskôr umiestnite jedlo do stredu taniera a zatvorte dvierka.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Stlačte tlačidlo **My plate (Moja porcia)**. |
| | **2.** Typ jedla, ktoré varíte, nastavte otočením **voliča**. |
| | **3.** Stlačením **voliča** vyberte druh jedla. |
| | **4.** Otočením **voliča** vyberte veľkosť porcie. (Pozrite si tabuľku na bočnej strane.) |
| | **5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**Výsledok:** Spustí sa varenie. Keď sa dokončí:<br>1) Rúra štyrikrát zapípa.<br>2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).<br>3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas. |

Používajte iba predmety, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 23 2014-01-08 4:34:14

Nasledujúca tabuľka predstavuje rôzne programy funkcie Moja porcia, množstvá a príslušné pokyny. Tieto programy využívajú len mikrovlnnú energiu.

| Kód/jedlo | Veľkosť porcie | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Chladené hotové jedlá | 300 – 350 g<br>400 – 450 g | Umiestnite ho na keramický tanier a zakryte fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá, ktoré sa skladajú z 3 súčastí (napr. mäso s omáčkou, zelenina a príloha, ako napríklad zemiaky, ryža alebo cestoviny). 2 – 3 minúty nechajte odstáť. |
| 2<br>Chladené vegetariánske jedlá | 300 – 350 g<br>400 – 450 g | Jedlo dajte na keramickú platňu a zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnky. Tento program je vhodný na jedlá, ktoré sa skladajú z dvoch zložiek (napr. špagety s omáčkou alebo ryža so zeleninou). 2 – 3 minúty nechajte odstáť. |

## VÝBER PRÍSLUŠENSTVA

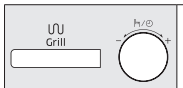
Používajte predmety vhodné do mikrovlnnej rúry. Nepoužívajte plastové nádoby, taniere, papierové poháriky, uteráky atď.

Ak chcete vybrať kombinovaný režim varenia (gril a mikrovlnná rúra), použite iba riady, ktoré sú vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry.

Ďalšie podrobnosti o vhodných pomôckach alebo riadoch nájdete v časti Sprievodca náčiním na varenie na strane 26.

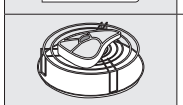
## GRILOVANIE

Gril vám umožní ohriať a opiecť jedlo rýchlo bez použitia mikrovlnnej energie.
Na tento účel sa s vašou mikrovlnnou rúrou dodáva grilovací stojan.



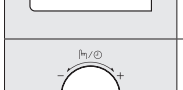

**1.** Predhrejte gril na požadovanú teplotu tak, že stlačíte tlačidlo **Grill (Gril)** a otočením **voliča** nastavíte čas predhrievania.

**2.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.

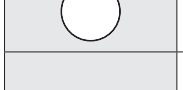


**3.** Po predhriatí otvorte dvierka a umiestnite jedlo na stojan. Zatvorte dvierka.

**4.** Stlačte tlačidlo **Grill (Gril)**.
**Výsledok:** Zobrazia sa nasledujúce voľby:



**5.** Čas grilovania nastavíte otáčaním **voliča**.
Maximálny čas grilovania je 60 minút.




**6.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.
**Výsledok:** Spustí sa varenie s grilovaním. Keď sa dokončí:
1) Rúra štyrikrát zapípa.
2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).
3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas.

Ohrievač sa počas grilovania môže vypínať a zapínať.
Tento systém je navrhnutý tak, aby zabránil prehriatiu rúry.

Keď sa dotýkate tanierov v rúre, vždy používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.



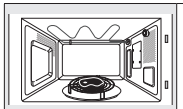
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 24 2014-01-08 4:34:14

## KOMBINOVANIE MIKROVLNNÉHO OHREVU A GRILU

Mikrovlnné varenie môžete tiež kombinovať s grilom, aby ste rýchlo varili a opekali.

**VŽDY** používajte náčinie na varenie, ktoré je vhodné do mikrovlnnej rúry a rúry. Sklo alebo keramické taniere sú ideálne, pretože umožňujú mikrovlnnému žiareniu rovnomerne preniknúť do jedla.

Keď sa dotýkate riadov v rúre, **VŽDY** používajte chňapky, pretože budú veľmi horúce.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otvorte dvierka rúry.<br>Jedlo položte na stojan a stojan na tanier. Zatvorte dvierka. |
| | **2.** Stlačte tlačidlo **Combi (Kombinovaného režimu)**. |
| | **3.** Otočte **volič** do požadovanej polohy, kým sa nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Potom stlačte **volič** , aby ste nastavili úroveň výkonu. |
| | **4.** Čas varenia nastavíte otáčaním **voliča.**<br>Maximálny čas grilovania je 60 minút. |
| | **5.** Stlačte tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**Výsledok:** Začne sa kombinované varenie.<br>Keď sa dokončí:<br>1) Rúra štyrikrát zapípa.<br>2) Konečný signál pripomienkovača zaznie trikrát (jedenkrát každú minútu).<br>3) Opätovne sa zobrazí aktuálny čas. |

Maximálny mikrovlnný výkon pre kombinovaný režim mikrovlnného žiarenia a grilu je 600 W.

Nemôžete nastaviť teplotu grilu.

## VYPÍNANIE SIGNALIZÁCIE

Vždy môžete v prípade potreby vypnúť pípanie.

| | |
|---|---|
| | **1.** Súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)** a **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**Výsledok:**<br>• Zobrazí sa nasledujúca voľba.<br> <br>• Rúra nebude pri každom stlačení tlačidla pípať. |
| | **2.** Ak chcete zvukovú signalizáciu znovu zapnúť, znovu súčasne stlačte tlačidlá **STOP/ECO (Zastaviť/Eko)** a **START/+30s (Spustiť/+30s)**.<br>**Výsledok:**<br>• Zobrazí sa nasledujúca voľba.<br> <br>• Rúra bude fungovať s opätovne zapnutým pípaním. |

## BEZPEČNOSTNÉ UZAMKNUTIE MIKROVLNNEJ RÚRY

Vaša mikrovlnná rúra obsahuje špeciálny program detskej poistky, ktorý umožní „uzamknutie“ rúry, takže deti alebo ktokoľvek, kto s ňou nechce pracovať, ju nebude môcť náhodne ovládať.
Rúra sa môže kedykoľvek uzamknúť.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stlačte tlačidlo **Detská zámka** na tri sekundy.<br>**Výsledok:**<br>• Rúra je zamknutá (nedajú sa vybrať žiadne funkcie).<br>• Na displeji sa zobrazí „L“.<br> |
| | **2.** Aby ste rúru odomkli, na tri sekundy stlačte tlačidlo **Detská zámka**.<br>**Výsledok:** Rúru môžete normálne používať. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 25 2014-01-08 4:34:16

# sprievodca náčiním na varenie

Aby ste uvarili jedlo v mikrovlnnej rúre, mikrovlnné žiarenie musí byť schopné preniknúť do jedla bez toho, aby ho odrážali alebo absorbovali použité riady.
Preto musíte byť pri výbere náčinia na varenie opatrní. Ak bude náčinie na varenie označené ako vhodné do mikrovlnnej rúry, nemusíte mať žiadne obavy.
Nasledujúca tabuľka obsahuje rôzne typy náčinia na varenie a naznačuje, či a ako sa musia použiť v mikrovlnnej rúre.

| Náčinie na varenie | Vhodné do mikrovlnnej rúry | Komentáre |
|---|---|---|
| **Hliníková fólia** | ✓✗ | Je možné použiť v malých množstvách na ochranu častí jedla pred prevarením. Ak sa fólia nachádza príliš blízko pri stene rúry alebo ak sa použije priveľa fólie, môže sa vyskytnúť iskrenie. |
| **Podnos na schrumkavenie** | ✓ | Nepredhrievajte dlhšie ako 8 minút. |
| **Porcelán a kamenina** | ✓ | Porcelán, hrnčiarske výrobky, glazúrované hrnčiarske výrobky a kostný porcelán sú zvyčajne vhodné, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| **Riady z jednorazového polyesterového kartónu** | ✓ | V týchto riadoch sú balené niektoré mrazené potraviny. |
| **Balenie rýchleho občerstvenia** | | |
| • Polystyrénové pohárové nádoby | ✓ | Môžu sa používať na ohrievanie jedla. Prehriatie môže spôsobiť roztopenie polystyrénu. |
| • Papierové vrecká alebo noviny | ✗ | Môžu začať horieť. |
| • Recyklovaný papier alebo kovové pásiky | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Sklenený tovar** | | |
| • Riad do rúry a na stôl | ✓ | Môžu sa používať, pokiaľ nie sú dekorované kovovým pásikom. |
| • Jemný sklenený tovar | ✓ | Môže sa používať na ohrievanie jedál alebo nápojov. Jemné sklo sa môže pri nečakanom zahriatí rozbiť alebo prasknúť. |
| • Sklenené džbány | ✓ | Musíte odstrániť veko. Vhodné len na ohrievanie. |
| **Kov** | | |
| • Riady | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie alebo požiar. |
| • Sťahovacie popruhy pre vrecká do mrazničiek | ✗ | |
| **Papier** | | |
| • Taniere, šálky, obrúsky a papierové utierky | ✓ | Pre krátke varenie a zahrievanie. Tiež na absorbovanie nadmernej vlhkosti. |
| • Recyklovaný papier | ✗ | Môže spôsobiť iskrenie. |
| **Plast** | | |
| • Nádoby | ✓ | Obzvlášť v prípade teplovzdorných termoplastov. Niektoré iné plasty sa môžu pri vysokých teplotách vlniť alebo stratiť farbu. Nepoužívajte melamínové plasty. |
| • Priľnavá fólia | ✓ | Môže sa používať na zadržiavanie vlhkosti. Nemala by sa dotýkať jedla. Dávajte pozor, keď odstraňujete fóliu, pretože môže unikať horúca para. |
| • Vrecká do mrazničky | ✓✗ | Iba ak je vhodné pre zovretie alebo vhodné do rúry. Nesmie byť vzduchotesné. V prípade potreby prebodnite vidličkou. |
| **Voskový alebo mastný papier** | ✓ | Môže sa použiť na udržiavanie vlhkosti a zabránenie v rozstrekovaní. |

**✓ : Odporúča sa** **✓✗ : Dávajte pozor** **✗ : Nebezpečné**



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 26 2014-01-08 4:34:16

## MIKROVLNNÉ ŽIARENIE

Mikrovlnná energia v skutočnosti prenikne cez jedlo, pričom ju priťahuje a absorbuje voda, tuky a obsah cukru v jedle.
Mikrovlnné žiarenie spôsobuje rýchlejší pohyb molekúl v jedle. Rýchly pohyb týchto molekúl spôsobuje trenie a výsledné teplo jedlo uvarí.

## VARENIE

**Náčinie na varenie pre varenie v mikrovlnnej rúre:**
Náčinie na varenie musí umožniť mikrovlnnej energii, aby cez neho prenikala pre dosiahnutie maximálnej efektivity. Mikrovlnné žiarenie sa odráža od kovov, ako napríklad nehrdzavejúca oceľ, hliník a meď, ale môže prenikať cez keramiku, sklo, porcelán a plasty, ako aj cez papier a drevo. Takže jedlo sa nemôže nikdy variť v kovových nádobách.

**Jedlo vhodné pre varenie v mikrovlnnej rúre:**
Mnoho druhov jedál je vhodných pre varenie v mikrovlnnej rúre, a to vrátane čerstvej alebo mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, obilia, fazule, ryby a mäsa. Omáčky, vaječné krémy, polievky, varené pudingy, džemy a pikantné zmesi sa tiež môžu variť v mikrovlnnej rúre. Vo všeobecnosti je varenie v mikrovlnnej rúre vhodné pre každé jedlo, ktoré by sa normálne pripravilo na platni sporáku. Napríklad roztápanie masla alebo čokolády (pozrite si kapitolu s tipmi, technikami a radami).

**Zakrytie počas varenia**
Zakrytie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože odparená voda stúpa ako para a prispieva k procesu varenia. Jedlo sa môže zakryť rôznymi spôsobmi: napr. keramickou platňou, plastovým krytom, priľnavou fóliou vhodnou pre mikrovlnné rúry.

**Trvanie**
Po skončení varenia je odstátie dôležité, aby sa vyrovnala teplota v rámci jedla.

**Sprievodca varením pre mrazenú zeleninu**

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Zamiešajte dvakrát počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo. Počas odstátia zakryte.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Špenát | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Brokolica | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Hrášok | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Zelené fazuľky | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 30 ml (2 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Zmiešaná zelenina (mrkva/ hrášok/kukurica) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Zmiešaná zelenina (Čínsky štýl) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 15 ml (1 polievkovú lyžicu) studenej vody.<br>2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 27 2014-01-08 4:34:16

## Sprievodca varením pre ryžu a cestoviny

**Ryža:** Použite veľkú sklenenú misku z ohňovzdorného skla s vrchnákom – ryža počas varenia zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po skončení varenia pred odstátím zamiešajte a posoľte alebo pridajte bylinky a maslo.
Poznámka: ryža nemusela absorbovať všetku vodu po skončení varenia.

**Cestoviny:** Použite veľkú sklenenú misku. Pridajte vriacu vodu, štipku soli a dobre zamiešajte. Varte nezakryté.
Počas a po varení príležitostne zamiešajte. Počas odstátia zakryte a následne nechajte poriadne odtiecť vodu.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Biela ryža (Predvarená) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť. | | |
| Hnedá ryža (Predvarená) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť. | | |
| Miešaná ryža (Ryža + divoká ryža) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 500 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť. | | |
| Zmiešané obilniny (ryža + obilie) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 400 ml studenej vody. 5 minút nechajte odstáť. | | |
| Cestoviny | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 1000 ml horúcej vody. 5 minút nechajte odstáť. | | |

## Sprievodca varením pre čerstvú zeleninu

Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s vekom. Pridajte 30 až 45 ml studenej vody (2 až 3 polievkové lyžice) pre každých 250 g, pokiaľ sa neodporúča iné množstvo vody (pozrite tabuľku). Varte zakryté počas minimálneho času - pozrite si tabuľku. Pokračujte vo varení, aby ste dosiahli požadované výsledky. Raz zamiešajte počas varenia a raz po dovarení. Po dovarení pridajte soľ, bylinky alebo maslo.
Počas 3 minútového odstátia zakryte.

**Rada:** Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnako veľké časti. Čím menšie sa nasekajú, tým rýchlejšie sa uvaria.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Brokolica | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | **Pokyny**<br>Pripravte rovnako veľké kvety. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Ružičková kapusta | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Pridajte 60-75 ml (4-5 polievkových lyžíc) vody. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Mrkvy | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Nasekajte mrkvy na rovnomerne veľké prúžky. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Karfiol | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | **Pokyny**<br>Pripravte rovnako veľké kvety. Rozrežte veľké kvety na polovice. Nasmerujte stonky k stredu. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Cukiny | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Cukiny nasekajte na plátky. Dolejte 30 ml (2 polievkové lyžice) vody alebo pridajte hrudku masla. Uvarte až do jemného stavu. 3 minút nechajte odstáť. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 28 2014-01-08 4:34:16

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Baklažán | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Baklažány nasekajte na malé plátky a polejte 1 polievkovou lyžicou citrónovej šťavy. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Pór | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Pór nasekajte na hrubé plátky. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Hríby | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Pripravte malé celé alebo nakrájané hríby. Nepridávajte žiadnu vodu. Polejte citrónovou šťavou. Posypte soľou a korením. Pred servírovaním nechajte odtiecť. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Cibule | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | **Pokyny**<br>Cibule nasekajte na plátky alebo polovičky. Pridajte len 15 ml (1 polievkovú lyžicu) vody. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Korenie | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Papriku nakrájajte na malé plátky. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Zemiaky | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Odvážte oškrabané zemiaky a narežte ich na rovnako veľké polovice alebo štvrtiny. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Kaleráb | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | **Pokyny**<br>Kaleráb nakrájajte na malé kocky. 3 minút nechajte odstáť. | | |

## PRIHRIEVANIE

Vaša mikrovlnná rúra ohreje jedlo za zlomok času, ktorý na to potrebujú bežné sporáky. Ako pomôcku použite úrovne výkonu a časy ohriatia v nasledujúcej tabuľke. Časy v tabuľke predpokladajú kvapaliny s izbovou teplotou približne +18 až +20 °C alebo chladené jedlo s teplotou približne +5 až +7 °C.

**Príprava a zakrytie**

Vyhýbajte sa ohrievaniu veľkých predmetov, ako napríklad stehno – majú sklon sa prevariť a vyschnúť skôr, ako sa stred zahreje. Ohrievanie malých kúskov bude lepšie.

**Úrovne výkonu a miešanie**

Niektoré potraviny sa môžu prihriať pomocou výkonu 800 W zatiaľ, čo iné sa môžu ohrievať pomocou 600 W, 450 W alebo dokonca 300 W.

Pomoc nájdete v tabuľkách. Vo všeobecnosti je lepšie ohrievať jedlo s použitím nižšej úrovne výkonu, ak je jedlo chúlostivé, vo veľkých množstvách alebo má sklony sa veľmi rýchlo zahriať (napríklad ovocné koláče).

Na dosiahnutie najlepších výsledkov počas ohrievania dobre zamiešajte alebo prevráťte. Ak je to možné, pred servírovaním opätovne zamiešajte.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Aby ste zabránili vyvretiu kvapalín a možnému obareniu, zamiešajte pred, počas a po ohriatí. Počas odstátia ich nechajte v mikrovlnnej rúre. Odporúčame, aby ste do tekutín vložili plastovú lyžičku alebo sklenenú paličku. Zabráňte nadmernému zohriatiu jedla (a následnému rozliatiu).

Ak je to potrebné, odporúča sa podhodnotiť čas varenia a pridať dodatočný čas ohrievania.

**Ohrievanie a odstátie**

Keď ohrievate jedlo po prvýkrát, je užitočné, aby ste si zaznamenali potrebný čas – pre referenciu do budúcnosti.

Vždy sa uistite, že ohriate jedlo je vo vnútri rovnomerne horúce.

Po ohriatí nechajte jedlo na krátky čas postáť – aby sa vyrovnala teplota.

Odporúčaný čas odstátia po ohriatí je 2 až 4 minúty, pokiaľ sa v tabuľke neodporúča iný čas.

Buďte obzvlášť opatrní, keď zohrievate kvapaliny a detskú stravu. Pozrite si tiež kapitolu s bezpečnostnými opatreniami.

## PRIHRIEVANIE KVAPALÍN

Po vypnutí rúry ju nechajte vždy v nečinnosti aspoň 20 sekúnd, aby sa mohla vyrovnať teplota. Ak je to potrebné, miešajte počas zohrievania a VŽDY po zohrievaní. Aby ste zabránili výbušnému vyvretiu a možnému obareniu, do nápojov musíte umiestniť lyžičku alebo sklenenú paličku a zamiešať ich pred ohrievaním, počas neho a po ňom.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 29 2014-01-08 4:34:16

Prihrievanie tekutín a jedla

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| Nápoje (káva, čaj a voda) | 150 ml (1 šálka)<br>250 ml (1 džbán) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | **Pokyny**<br>Nalejte do šálky a ohrievajte nezakryté. Položte šálku/hrnček do stredu taniera. Počas odstátia nechajte v mikrovlnnej rúre a dobre zamiešajte. 1 – 2 minúty nechajte odstáť. | | |
| Polievka (chladená) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Nalejte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte. Pred podávaním znovu zamiešajte. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Dusené mäso (chladené) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Dusené mäso vložte do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Pokyny**<br>Vložte cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) do plochej keramickej misky. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Pred podávaním zamiešajte. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Plnené cestoviny s omáčkou (chladené) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | **Pokyny**<br>Vložte plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Príležitostne premiešajte počas ohrievania a opätovne pred odstátím a podávaním. 3 minút nechajte odstáť. | | |
| Plátky mäsa (chladené) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Plátky mäsa 2-3 chladených zložiek na keramickom tanieri. Zakryte priľnavou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. 3 minút nechajte odstáť. | | |

## PRIHRIEVANIE DETSKEJ STRAVY

**DETSKÁ STRAVA:** Vyprázdnite do hlbokej keramickej misky. Zakryte plastovým krytom. Po prihriatí dobre zamiešajte!
Pred servírovaním nechajte postáť 2-3 minúty. Znovu zamiešajte a skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota podávania: medzi 30-40 °C.
**DETSKÉ MLIEKO:** Mlieko vylejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Zohrievajte nezakryté. Nikdy neohrievajte detskú fľašku s nasadeným cumlíkom, pretože v prípade prehriatia môže fľaška vybuchnúť. Pred odstátím dobre zatraste a opätovne pred podávaním! Pred daním detskej stravy alebo mlieka dieťatku vždy starostlivo skontrolujte teplotu. Odporúčaná teplota servírovania: pribl. 37 °C.

## POZNÁMKA:

Detské jedlo je obzvlášť potrebné opatrne skontrolovať skôr, ako sa bude podávať, aby sa zabránilo popáleniu.
Použite úrovne výkonu a časy v nasledujúcej tabuľke ako smerodajné pre ohrievanie.

Prihrievanie detskej stravy a mlieka

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre prihrievanie.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas |
|---|---|---|---|
| Detská strava (zelenina + mäso) | 190 g | 600 W | 30 sek. |
| | **Pokyny**<br>Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Detská ovsená kaša (pšenica + mlieko + ovocie) | 190 g | 600 W | 20 sek. |
| | **Pokyny**<br>Preložte do keramického hlbokého taniera. Varte zakryté. Po dovarení zamiešajte. Pred podávaním dobre zamiešajte a opatrne skontrolujte teplotu. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |
| Detské mlieko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sek.<br>50 s až 1 min. |
| | **Pokyny**<br>Dobre zamiešajte alebo zatraste a prelejte do sterilizovanej sklenenej fľašky. Umiestnite do stredu taniera. Varte nezakryté. Dobre zatraste a nechajte odstáť najmenej na 3 minúty. Pred podávaním dobre zatraste a opatrne skontrolujte teplotu. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 30 2014-01-08 4:34:16

## RUČNÉ ROZMRAZOVANIE

Mikrovlnné žiarenie predstavuje vynikajúci spôsob rozmrazovania zmrazeného jedla. Mikrovlnné žiarenie jemne rozmrazí zmrazené jedlo za krátky čas. Toto môže predstavovať vynikajúcu výhodu v prípade, že sa odrazu objavia nečakaní hostia.
Mrazená hydina sa musí pred varením poriadne roztopiť. Odstráňte akékoľvek kovové upínacie prvky a vyberte ju z akéhokoľvek obalu, aby sa umožnilo v odtečení roztopenej kvapaliny.
Zmrazené jedlo položte na tanier bez zakrytia. V polovici prevráťte, vylejte akúkoľvek kvapalinu a čo najskôr odstráňte akékoľvek drobky.
Príležitostne jedlo skontrolujte, aby ste sa uistili, že nie je na dotyk teplé.
Ak sa menšie a tenšie časti zmrazeného jedla začnú zahrievať, môžu sa zakryť tak, že ich počas rozmrazovania obalíte veľmi malými pásikmi hliníkovej fólie.
Ak by sa hydina začala na vonkajšom povrchu zohrievať, zastavte rozmrazovanie a pred pokračovaním nechajte odstáť aspoň 20 minút.
Rybu, mäso a hydinu nechajte odstáť, aby sa dokončilo rozmrazovanie. Čas odstátia pre kompletné rozmrazovanie sa bude odlišovať v závislosti od rozmrazovaného množstva. Obráťte sa na nižšie zobrazenú tabuľku.

**Rada:** Tenké jedlo sa rozmrazuje lepšie ako hrubé a menšie množstvá trvajú kratšie ako väčšie. Nezabudnite na túto radu počas zmrazovania a rozmrazovania jedla.

Na rozmrazovanie zamrazeného jedla s teplotou približne -18 až -20 °C použite ako sprievodcu nasledujúcu tabuľku.

| Jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | Čas (min.) |
|---|---|---|---|
| **Mäso** | | | |
| Nakrájané hovädzie mäso | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Bravčové rezne | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Mäso umiestnite na rovný keramický plech. Tenšie okraje zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5 – 25 minút nechajte odstáť. | | |
| **Hydina** | | | |
| Kuracie kúsky | 500 g (2 kusy) | 180 W | 14½-15½ |
| Celé kura | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | **Pokyny**<br>Najskôr vložte kúsky kuraťa kožkou smerom nadol, celé kura prsiami nadol na rovný keramický tanier. Zakryte tenšie časti, ako napríklad krídla a končeky hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 15 – 40 minút nechajte odstáť. | | |
| **Ryba** | | | |
| Rybie prsty | 250 g (2 kusy)<br>400 g (4 kusy) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Pokyny**<br>Mrazenú rybu položte do stredu plytkého keramického taniera. Umiestnite tenšie časti pod hrubšie časti. Užšie konce zakryte hliníkovou fóliou. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5 – 15 minút nechajte odstáť. | | |
| **Ovocie** | | | |
| Bobuľové plody | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | **Pokyny**<br>Ovocie rozmiestnite na plytkom okrúhlom sklenenom tanieri (s veľkým priemerom) 5 – 10 minút nechajte odstáť. | | |
| **Chlieb** | | | |
| Rožky (každý približne 50 g) | 2 ks<br>4 ks | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Hrianka/sendvič | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| Nemecký chlieb (múka + ražná múka) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Pokyny**<br>Rolky umiestnite do kruhu alebo chlieb vodorovne na kuchynský papier v strede taniera. V polovici rozmrazovania prevráťte! 5 – 20 minút nechajte odstáť. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 31 2014-01-08 4:34:16

## GRIL

Ohrevný prvok grilu sa nachádza pod stropom otvoru. Funguje vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Otáčanie taniera zaisťuje rovnomernejšie opečenie. Predhriatie grilu na 3 až 4 minúty zaistí rýchlejšie zhnednutie jedla.

**Kuchynské náčinie pre grilovanie:**
Musí byť ohňovzdorné a môže obsahovať kovy. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné na grilovanie:**
Kotlety, klobásy, rezne, hamburgery, slanina a plátky šunky, tenké rybie plátky, sendviče a všetky druhy hrianok s oblohou.

**Dôležitá poznámka:**
Vždy, keď sa použije len režim grilu, uistite sa, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Nezabudnite, že jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny.

## MIKROVLNNÉ OHRIEVANIE + GRIL

Tento režim varenia kombinuje vyžarujúce teplo, ktoré vychádza z grilu s rýchlosťou mikrovlnného varenia. Funguje len vtedy, keď sú dvierka zatvorené a tanier sa otáča. Kvôli otáčaniu taniera sa jedlo rovnomerne opečie. Pre tento model sú dostupné tri kombinačné režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

**Náčinie na varenie pomocou mikrovlnného ohrievania a grilu**
Použite náčinie na varenie, cez ktoré môže prechádzať mikrovlnné žiarenie. Náčinie na varenie musí byť ohňovzdorné. Pri kombinovanom režime nepoužívajte kovové náčinie na varenie. Nepoužívajte žiadny typ plastového náčinia na varenie, pretože sa môže roztopiť.

**Jedlo vhodné na varenie a grilovanie v mikrovlnnej rúre:**
Medzi jedlo, ktoré je vhodné pre kombinovaný režim, patria všetky druhy varených jedál, ktoré je potrebné ohriať a opiecť (napr. varené cestoviny), ako aj jedlá, ktoré vyžadujú krátky čas varenia, aby schrumkavela horná časť jedla. Tento režim sa môže tiež použiť pre hrubé porcie jedla, ktorým prispieva opečená a chrumkavá horná časť (napr. kuracie kúsky, pričom ich musíte v polovici varenia obrátiť). Ďalšie podrobnosti nájdete v tabuľke grilovania.

**Dôležitá poznámka:**
Pri kombinovanom (mikrovlnné ohrievanie + gril) režime sa vždy uistite, že grilový ohrievací prvok sa nachádza pod stropom vo vodorovnej polohe a nie na zadnej stene vo vertikálnej polohe. Jedlo sa musí umiestniť na vysoký stojan, pokiaľ sa neodporúčajú iné pokyny. V opačnom prípade sa musí umiestniť priamo na tanier. Pokyny nájdete v nasledujúcej tabuľke.
Jedlo sa musí otočiť, ak sa má opiecť z obidvoch strán.

**Sprievodca grilovaním mrazených potravín**

Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Mrazené jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Chlebové rolky (každá pribl. 50 g) | | MR + gril | 300 W + gril | Iba grilovanie |
| | 2 ks | | 1-1½ | 1-2 |
| | 4 ks | | 2-2½ | 1-2 |
| | **Pokyny**<br>Rolky rozmiestnite na stojane do kruhu. Druhú stranu rožkov grilujte až do chrumkavosti, ktorú máte radi. 2 – 5 minút nechajte odstáť. | | | |
| Bagety + naplnenie (paradajky, syr, šunka, hríby) | 250 – 300 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 | - |
| | **Pokyny**<br>Položte 2 mrazené bagety vedľa seba na stojan. Po grilovaní. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Zapekané jedlá (zelenina alebo zemiaky) | 400 g | 450 W + gril | 13-14 | - |
| | **Pokyny**<br>Mrazené zapekané jedlo vložte do malého okrúhleho taniera z ohňovzdorného skla. Misku umiestnite na podstavec. Po grilovaní. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane) | 400 g | MR + gril | 300 W + gril | Iba grilovanie |
| | | | 18-19 | 1-2 |
| | **Pokyny**<br>Mrazené cestoviny vložte do malého plochého obdĺžnikového skleneného taniera z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. Po grilovaní. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Kuracie nugety | 250 g | 450 W + gril | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Kuracie nugety položte na stojan. V polovici času otočte. | | | |
| Hranolky do rúry | 250 g | 450 W + gril | 9-11 | 4-5 |
| | **Pokyny**<br>Hranolky do rúry rovnomerne rozmiestnite na papieri na pečenie na stojane. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 32 2014-01-08 4:34:17

## Sprievodca grilovaním čerstvých potravín

3 – 4 minúty predhrievajte gril pomocou funkcie grilu.
Použite úrovne výkonu a časy v tejto tabuľke ako smerodajné pre grilovanie.

| Čerstvé jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Plátky hrianok | 4 ks (každý 25 g) | Iba grilovanie | 6-8 | 4-5½ |
| | **Pokyny** Plátky hrianok položte vedľa seba na podstavec. | | | |
| Sendviče (už upečené) | 2-4 kúsky | Iba grilovanie | 2-3 | 2-3 |
| | **Pokyny** Sendviče položte najskôr spodnou stranou nahor v kruhu priamo na otočný tanier. | | | |
| Grilované paradajky | 200 g (2 kusy)<br>400 g (4 kusy) | MR + gril | 300 W + gril<br>4½-5½<br>7-8 | Iba grilovanie<br>2-3 |
| | **Pokyny** Paradajky rozrežte na polovičky. Posypte ich syrom. Umiestnite ich do kruhu na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier dajte na stojan. | | | |
| Hrianka Hawaii (šunka, ananás, plátky syra) | 2 ks (300 g) | 450 W + gril | 3½-4 | - |
| | **Pokyny** Najskôr opečte plátky chleba. Hrianku s obložením položte na stojan. 2 hrianky položte rovno na stojan. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Zapekané zemiaky | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | **Pokyny** Zemiaky rozrežte na polovičky. Položte ich do kruhu na stojan s rozrezanou stranou na gril. | | | |

| Čerstvé jedlo | Veľkosť porcie | Príkon | 1 krok (min.) | 2 krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kuracie kúsky | 450 – 500 g (2 kusy) | 300 W + gril | 10-12 | 12-13 |
| | **Pokyny** Pripravte kuracie kúsky olejom a koreninami. Poukladajte ich do kruhu s kosťami smerom k stredu. Jeden kurací kúsok nedávajte do stredu stojana. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Jahňacie rezne/ hovädzie stejky (stredné) | 400 g (4 kusy) | Iba grilovanie | 12-15 | 9-12 |
| | **Pokyny** Jahňacie kotlety potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Bravčové rezne | 250 g (2 kusy) | MR + gril | 300 W + gril<br>7-8 | Iba grilovanie<br>6-7 |
| | **Pokyny** Bravčové rezne potrite olejom a koreninami. Položte ich do kruhu na stojan. Po grilovaní. 2 – 3 minúty nechajte odstáť. | | | |
| Pečené jablká | 1 jablko (cca. 200 g)<br>2 jablká (cca. 400 g) | 300 W + gril | 4-4½<br>6-7 | - |
| | **Pokyny** Odstráňte jadrá jabĺk a naplňte ich hrozienkami a lekvárom. Navrch položte prúžky mandlí. Jablká položte na plochý tanier z ohňovzdorného skla. Tanier umiestnite rovno na otočný tanier. | | | |
| Opekané kura | 1200 g | MR + gril | 450 W + gril<br>22-24 | 300 W + gril<br>23-25 |
| | **Pokyny** Potrite kura olejom a koreninami. Kura najskôr položte prsiami nadol a potom prsiami nahor do nádoby z ohňovzdorného skla. Po dokončení grilovania nechajte postáť 5 minút. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 33 2014-01-08 4:34:17

## TIPY A TRIKY

### ROZTÁPANIE MASLA

Vložte 50 g masla do malej hlbokej sklenenej misky. Zakryte plastovým krytom.
Zahrievajte 30 - 40 sekúnd s použitím 800 W, kým sa maslo neroztopí.

### ROZTÁPANIE ČOKOLÁDY

Vložte 100 g čokolády do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 3 - 5 minút s použitím 450 W, kým sa čokoláda neroztopí.
Počas roztápania raz alebo dvakrát zamiešajte. Pri vyberaní používajte chňapky!

### ROZTÁPANIE KRYŠTALIZOVANÉHO MEDU

Vložte 20 g kryštalizovaného medu do malej hlbokej sklenenej misky.
Zahrievajte 20-30 sekúnd s použitím 300 W, kým sa med neroztopí.

### ROZTÁPANIE ŽELATÍNY

Ponorte suché plátky želatíny (10 g) na 5 minút do studenej vody.
Odtečenú želatínu vložte do malej sklenenej misky z ohňovzdorného skla.
Zahrievajte 1 minútu s použitím 300 W.
Po roztopení zamiešajte.

### VARENIE POLEVY/CUKROVEJ POLEVY (PRE KOLÁČ A TORTU)

Zmiešajte instantnú polevu (približne 14 g) s 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v miske z varného skla 3½ až 4½ minúty pri výkone 800 W, kým nebude poleva priehľadná. Počas varenia dvakrát zamiešajte.

### VARENIE DŽEMU

Vložte 600 g ovocia (napríklad zmiešaných bobuľových plodov) do vhodne veľkej misky z varného skla s krytom. Pridajte 300 g želírovacieho cukru a dobre zamiešajte.
Varte zakryté 10 - 12 minút s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte. Vylejte priamo do malých pohárikov na džem so zakrútiteľnými viečkami. 5 minút nechajte odstáť na uzávere.

### VARENIE PUDINGU

Zmiešajte pudingový prášok s cukrom a mliekom (500 ml) podľa pokynov výrobcu a dobre zamiešajte. Použite vhodnú misku z ohňovzdorného skla s uzáverom. Varte zakryté 6½ až 7½ minúty s použitím 800 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre zamiešajte.

### OPEKANIE KÚSKOV MANDLÍ

Rozmiestnite 30 g rozpolených mandlí rovnomerne na stredne veľký keramický tanier.
Počas opekania niekoľkokrát zamiešajte počas 3½ až 4½ minúty s použitím 600 W.
Nechajte 2 - 3 minúty odstáť v rúre. Pri vyberaní používajte chňapky!

# riešenie problémov a kód chyby

## RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak máte akýkoľvek z nižšie uvedených problémov, vyskúšajte uvedené riešenie.

**Je to normálne.**

- Kondenzácia v rúre.
- Prietok vzduchu okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Odraz svetla okolo dvierok a vonkajšieho puzdra.
- Unikajúca para z oblasti dvierok alebo ventilačných otvorov.

**Rúra sa nespustí, keď stlačíte tlačidlo START/+30s (Spustiť/+30s).**

- Sú dvierka úplne zatvorené?

**Jedlo sa vôbec neuvarilo.**

- Nastavili ste správne časovač a/alebo stlačili tlačidlo **START/+30s (Spustiť/+30s)**?
- Sú dvierka zatvorené?
- Preťažili ste elektrický okruh a spôsobili vypálenie poistky alebo odpojenie prerušovača obvodu?

**Jedlo je nadmerne uvarené alebo nedovarené.**

- Nastavili ste vhodnú dĺžku varenia pre daný typ jedla?
- Vybrali ste vhodnú úroveň výkonu?

**Žiarovka nesvieti.**

- Z bezpečnostných dôvodov nevymieňajte žiarovku osobne. Kontaktujte najbližšie autorizované stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti Samsung a dohodnite sa s kvalifikovaným technikom na výmene žiarovky.

**Rúra spôsobuje rušenie rádioprijímačov alebo televízorov.**

- Počas prevádzky rúry môžete badať jemné rušenie televízorov alebo rádioprijímačov. Je to normálne. Tento problém vyriešite inštaláciou rúry ďalej od televízorov, rádioprijímačov a antén.
- Ak mikroprocesor rúry zaznamená rušenie, môže sa reštartovať displej. Na vyriešenie tohto problému odpojte sieťovú zástrčku a opätovne ju pripojte. Vynulujte čas.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 34 2014-01-08 4:34:17

**V rúre je počuť iskrenie a praskanie (iskriaci oblúk).**

- Použili ste riad s kovovými ozdobami?
- Nechali ste v rúre vidličku alebo iné kovové kuchynské náčinie?
- Nie je v blízkosti vnútorných stien hliníková fólia?

**Dym a zápach pri prvotnej prevádzke.**

- Ide o dočasný stav spôsobený novými ohrevnými prvkami. Dym a zápach po 10 minútach prevádzky úplne zmiznú.
  Ak chcete zápach odstrániť čo najrýchlejšie, počas prevádzky mikrovlnnej rúry umiestnite do jej vnútra citrónový roztok alebo šťavu.

Ak vám vyššie uvedené rady nepomohli problém vyriešiť, kontaktujte vaše miestne stredisko služieb zákazníkom spoločnosti SAMSUNG.
Pripravte si nasledujúce informácie:

- Model a sériové čísla, ktoré sú za normálnych okolností vytlačené na zadnej strane rúry
- Vaše záručné podmienky
- Jasný popis problému

Potom kontaktujte vášho miestneho predajcu alebo popredajný servis spoločnosti SAMSUNG.

## KÓD CHYBY

**Zobrazuje sa správa „SE“.**

- Tlačidlá vyčistite a skontrolujte, či na povrchu okolo tlačidla nie je voda. Rúru vypnite a znovu vykonajte nastavenie. Ak problém pretrváva, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

Ak sa vyskytnú kódy neuvedené v tomto dokumente alebo ak navrhnuté riešenie problém nevyrieši, kontaktujte vaše miestne stredisko starostlivosti o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

# technické údaje

Spoločnosť SAMSUNG sa snaží neustále zdokonaľovať svoje produkty. Navrhnuté technické údaje a tieto používateľské pokyny preto podliehajú zmenám bez predchádzajúceho upozornenia.
V súlade so všeobecnou smernicou 2/1984 (III.10) BKM-IpM ako dodávatelia vyhlasujeme, že rúry MG23H3115** značky Samsung sú v súlade s nižšie uvedenými technologickými parametrami.

| Model | MG23H3115** |
|---|---|
| **Zdroj napájania** | 230 V pri 50 Hz |
| **Príkon napájania**<br>Mikrovlnné ohrievanie<br>Gril<br>Kombinovaný režim | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| **Výstupný výkon** | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| **Prevádzková frekvencia** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P (31) |
| **Metóda chladenia** | Motor chladiaceho ventilátora |
| **Rozmery (Š x V x H)**<br>Vonkajšie<br>Priestor rúry | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| **Objem** | 23 litrov |
| **Hmotnosť**<br>Čistá | <br>Približne 13,5 kg |
| **Úroveň hluku** | 42 dBA |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 35 2014-01-08 4:34:17

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

| KRAJINA | ZAVOLAJTE NÁM | ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>*(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_SK.indd 36 2014-01-08 4:34:17

MG23H3115**

# Mikrovlnná trouba

## Příručka spotřebitele a pokyny pro přípravu pokrmů

Upozorňujeme, že záruka společnosti Samsung NEPOKRÝVÁ návštěvy servisního technika za účelem vysvětlení obsluhy výrobku, nápravy nesprávné instalace nebo kvůli provedení běžného čištění či údržby.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.**

možnosti bez hranic

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Chcete-li získat přístup k dalším službám, zaregistrujte svůj výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 1 2014-01-08 2:49:20

# obsah


**Bezpečnostní pokyny ..... 2**
**Stručné a přehledné pokyny ..... 11**
**Funkce trouby ..... 12**
Trouba ..... 12
Ovládací panel ..... 13
Příslušenství ..... 13
**Používání trouby ..... 14**
Princip funkce mikrovlnné trouby ..... 14
Kontrola správného chodu trouby ..... 14
Nastavení času ..... 15
Vaření/Ohřev ..... 15
Výkonové stupně ..... 16
Nastavení doby vaření ..... 16
Zastavení vaření ..... 16
Nastavení režimu úspory energie ..... 16
Používání parního čištění.
(Pouze modely MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*) .17
Používání funkce zdravé vaření ..... 17
Pokyny pro vaření v páře (Pouze modely MG23H3115P*, MG23H3115X*) ..... 19
Používání opékacího talíře (Pouze modely MG23H3115N*, MG23H3115X*) ..... 21
Používání funkce automatického rozmrazování ..... 22
Používání funkce můj talíř ..... 23
Volba příslušenství ..... 24
Grilování ..... 24
Kombinace mikrovlnného ohřevu a grilování ..... 25
Vypnutí zvukového signálu ..... 25
Bezpečnostní zámek mikrovlnné trouby ..... 25
**Pokyny pro výběr nádobí ..... 26**
**Pokyny pro přípravu pokrmů ..... 27**
**Odstraňování problémů a kódy chyb ..... 34**
Odstraňování závad ..... 34
Kód chyby ..... 35
**Technické údaje ..... 35**


# bezpečnostní pokyny

## JAK POUŽÍVAT TUTO PŘÍRUČKU

Právě jste si zakoupili mikrovlnnou troubu SAMSUNG. Tato Příručka spotřebitele obsahuje cenné informace o přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě:

- Bezpečnostní opatření
- Vhodné příslušenství a nádobí
- Praktické rady pro přípravu pokrmů
- Tipy pro přípravu pokrmů

## POPISKY SYMBOLŮ A IKON

VÝSTRAHA — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **vážná zranění nebo smrt**.

VAROVÁNÍ — Rizika nebo nebezpečné zacházení, která mohou způsobit **lehké zranění osob nebo škodu na majetku**.

- Výstraha: Nebezpečí požáru
- Výstraha: Horký povrch
- Výstraha: Riziko zasažení elektrickým proudem
- Výstraha: Výbušný materiál
- Neprovádějte.
- Nedotýkejte se.
- Nerozebírejte.
- Dodržte přesně pokyny.
- Odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky.
- Ověřte uzemnění spotřebiče, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.
- Vyžádejte si pomoc servisního střediska.
- Poznámka
- Důležité



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 2 2014-01-08 2:49:22

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**TYTO POKYNY SI POZORNĚ PŘEČTĚTE A USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU NAHLÉDNUTÍ.**

Tato bezpečnostní opatření je třeba bezpodmínečně dodržovat.

**Před použitím trouby je třeba postupovat podle následujících pokynů.**

| ⚠ VÝSTRAHA<br>(týká se pouze režimu mikrovlnná trouba) |
|---|
| **VÝSTRAHA:** Pokud jsou poškozená dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být trouba zapnuta, dokud ji neopraví kompetentní pracovník. |
| **VÝSTRAHA:** Pro všechny osoby s výjimkou kompetentních pracovníků je nebezpečné provádět servis nebo opravy, při nichž je třeba sejmout kryt chránící před účinkem mikrovlnné energie. |
| Tento spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. |
| **VÝSTRAHA:** Dětem dovolte používat troubu bez dozoru pouze v případě, že jste je odpovídajícím způsobem poučili, jak ji bezpečně používat a jaká jsou rizika nesprávného použití. |
| **VÝSTRAHA:** Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti, pokud nebudou starší 8 let a pod dozorem. |
| Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. |
| Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách vždy troubu průběžně kontrolujte, protože by nádoby mohly vzplanout. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 3 2014-01-08 2:49:22

| | |
|---|---|
| ★ | Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů a nápojů. Při používání k sušení jídla nebo oblečení a nahřívání ohřívacích podložek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek a podobně hrozí úraz, vznícení, případně vznik požáru. |
| ⇄ | Pokud se objeví kouř, troubu vypněte nebo odpojte napájecí kabel ze zásuvky a ponechte dvířka trouby zavřená, aby se udusily případné plameny. |
| ★ | **VÝSTRAHA:** V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně. |
| ★ | **VÝSTRAHA:** Kvůli možným popáleninám je nutné obsah dětských lahví před podáváním promíchat nebo protřepat a zkontrolovat jeho teplotu. |
| ⊘ | V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. |
| ★ | Troubu je třeba pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky potravin. |

| | |
|---|---|
| ☛ | Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci. |
| ⊘ | Spotřebič není určen pro instalaci v obytných vozidlech, karavanech a podobných vozech. |
| ★ | Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání. |
| ★ | Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby si se spotřebičem nehrály. |
| ✆ | Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. |
| ⊘ | **VÝSTRAHA:** Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože takové nádoby jsou náchylné k explozi. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 4 2014-01-08 2:49:22

| | |
|---|---|
| ⊘ | Tento spotřebič nesmí být čištěn s použitím vysokotlakého nebo parního čističe. |
| ★ | Troubu je třeba umístit ve správné poloze a výšce, aby byl zajištěn snadný přístup k vnitřku a ovládání trouby. |
| ★ | Před prvním použitím trouby je třeba dát do trouby na 10 minut ohřát vodu. |
| ★ | Pokud spotřebič vydává zvláštní zvuky, je cítit zápach spáleniny nebo se objeví kouř, okamžitě odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. |
| ★ | Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná. |
| ⊘ | Mikrovlnná trouba je určena pouze pro instalaci na pult nebo polici, neměla by být umístěna ve skříňce. |

**⚠ VÝSTRAHA**
**(týká se pouze režimu horkovzdušná trouba) – volitelně**

| | |
|---|---|
| ☛ | **VÝSTRAHA:** Pracuje-li spotřebič v kombinovaném režimu, měly by jej děti používat pouze pod dohledem dospělých osob, protože dochází ke vzniku vysoké teploty. |
| ★ | Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby. |
| ⊘ | **VÝSTRAHA:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Zabraňte malým dětem přibližovat se. |
| ⊘ | Nesmí se používat parní čistič. |
| ⊘ | **VÝSTRAHA:** Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem. |
| ★ | **VÝSTRAHA:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají.<br>Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles.<br>Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte. |
| ✋ | Pokud je spotřebič v provozu, mohou mít přístupné povrchy vysokou teplotu. |
| ✋ | Pokud je spotřebič v provozu, mohou být dvířka nebo vnější povrchy horké. |
| ☛ | Spotřebič a jeho napájecí kabel musí být mimo dosah dětí do 8 let. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 5 2014-01-08 2:49:22

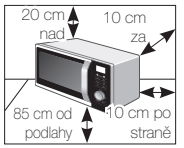
| | |
|---|---|
| ★ | Děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí mohou používat tento spotřebič pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Děti bez dozoru by neměly provádět čištění a údržbu spotřebiče. |
| ⦸ | Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla. |
| ⦸ | Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání. |

Tento výrobek je zařízení ISM třídy B, skupiny 2. Definice skupiny 2, která zahrnuje všechna zařízení ISM, ve kterých je generována nebo používána radiofrekvenční energie ve formě elektromagnetického záření pro úpravu materiálů a vybavení pro EDM a obloukové svařování.

Zařízení skupiny B je zařízení vhodné pro používání v domácnosti a v provozovnách přímo připojených k elektrické síti rozvodu nízkého napětí, která zajišťuje dodávku energie pro domácnosti a obytné domy.

## INSTALACE MIKROVLNNÉ TROUBY

Troubu umístěte na rovnou plochu ve výšce 85 cm nad podlahou. Tato plocha musí mít dostatečnou nosnost, aby bezpečně unesla hmotnost trouby.




**1.** Při instalaci trouby zajistěte její přiměřenou ventilaci ponecháním nejméně 10 cm volného prostoru za troubou a po jejích stranách a 20 cm volného prostoru nad ní.

**2.** Vyjměte z vnitřku trouby všechny obalové materiály.

**3.** Nainstalujte otočný kruh a otočný talíř. Zkontrolujte, zda se otočný talíř volně otáčí.
(pouze model s otočným talířem)

**4.** Mikrovlnnou troubu je nutné umístit tak, aby zástrčka zůstala přístupná.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 6 2014-01-08 2:49:22

- V případě poškození napájecího kabelu ho musí vyměnit výrobce, zástupce servisu výrobce nebo jiná osoba s odpovídající kvalifikací, jinak hrozí nebezpečí.
  Kvůli vaší osobní bezpečnosti je potřeba, abyste kabel zapojili do řádně uzemněné elektrické zásuvky.
- Neinstalujte mikrovlnnou troubu do teplého ani vlhkého prostředí, například vedle tradiční trouby či topného tělesa. Je nutné dodržovat specifikace napájení trouby a veškeré prodlužovací kabely, pokud budou použity, musejí odpovídat stejnému standardu jako napájecí kabel dodávaný s troubou. Než troubu poprvé použijete, otřete vnitřní prostor trouby a těsnění dvířek vlhkým hadříkem.

## ČIŠTĚNÍ MIKROVLNNÉ TROUBY

Následující součásti trouby by měly být pravidelně čištěny, aby nedošlo k usazení částeček potravin a tuků:

- Vnitřní a vnější povrchy
- Dvířka a těsnění dvířek
- Otočný talíř a otočné kruhy (pouze model s otočným talířem)

- **VŽDY** zajistěte, aby bylo těsnění dvířek čisté a dvířka správně zavřená.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

1. Vnější plochy očistěte měkkým hadříkem a teplou mýdlovou vodou. Opláchněte a osušte.
2. Skvrny nebo cákance na vnitřních površích odstraňte hadříkem namočeným v mýdlové vodě. Opláchněte a osušte.
3. Ztvrdlé částečky potravin a nepříjemný zápach odstraníte takto: vložte do trouby šálek zředěné citrónové šťávy a deset minut zahřívejte na maximální výkon.
4. Kdykoli je třeba, můžete talíř mýt v myčce.

- **NELIJTE** vodu do ventilačních otvorů. **NIKDY** nepoužívejte žádná brusná čistidla ani chemická rozpouštědla. Při čištění těsnění dvířek věnujte zvláštní pozornost tomu, aby se žádné částečky:
  - Nehromadily
  - Nebránily správnému zavírání dvířek

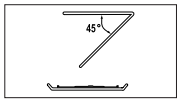




MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 7 2014-01-08 2:49:23

- **Vyčistěte** vnitřní prostor mikrovlnné trouby ihned po každém použití slabým roztokem čisticího prostředku. Před čištěním však nechte troubu vychladnout, aby nedošlo ke zranění.

Pro pohodlnější čištění horní vnitřní části trouby je vhodné otočit topné těleso o 45 ° dolů a vyčistit je.
(pouze model s výklopným topným tělesem)




## SKLADOVÁNÍ A OPRAVY MIKROVLNNÉ TROUBY

Při skladování trouby nebo jejím odevzdání do servisu je třeba dodržet několik jednoduchých bezpečnostních opatření. Trouba se nesmí používat v případě, že jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek:

- Prasklý závěs
- Poškozené těsnění
- Zkroucený nebo prohnutý plášť trouby

Opravu smí provádět pouze kvalifikovaný technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

- **NIKDY** nesnímejte vnější plášť trouby. Má-li trouba poruchu a je třeba ji opravit anebo máte pochybnosti o jejím stavu:
  - Odpojte ji z elektrické zásuvky
  - Obraťte se na nejbližší poprodejní servisní středisko
- Chcete-li troubu dočasně uskladnit, zvolte suché a bezprašné místo.
  **Důvod:** Prach a vlhkost mohou negativně ovlivnit funkční součásti trouby.
- Tato mikrovlnná trouba není určena pro komerční využití.
- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami.
  Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

| ⚠ VÝSTRAHA | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Opravy nebo úpravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaná osoba. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Neohřívejte tekutiny nebo jiné potraviny v uzavřených nádobách určených pro mikrovlnné trouby. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič neinstalujte do blízkosti topení a hořlavých materiálů nebo ve vlhkém, mastném nebo prašném prostředí, ani na místě vystaveném přímému slunečnímu záření a vodě, kde hrozí únik plynu, nebo na nerovné ploše. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 8 2014-01-08 2:49:24

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Tento spotřebič musí být řádně uzemněn v souladu s místními předpisy. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kolíky a kontakty zástrčky napájecího kabelu pravidelně čistěte suchým hadříkem od veškerých cizích látek, jakými jsou např. prach nebo voda. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Napájecí kabel nesmí být vystaven zvýšenému tahu a ohybu a nesmí se na něj pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | V případě úniku plynu (například propan-butanu apod.) okamžitě vyvětrejte a nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nedotýkejte se napájecího kabelu mokrýma rukama. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nevypínejte spotřebič tak, že během provozu odpojíte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do spotřebiče nevkládejte prsty a cizí předměty. V případě, že do spotřebiče vnikne cizí látka, například voda, odpojte zástrčku napájecího kabelu a obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič nesmí být vystaven nadměrnému tlaku nebo nárazům. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Spotřebič nestavte na křehké předměty, jako je například keramický dřez nebo předměty ze skla. | ✓ | ✓ | | |
| | K čištění spotřebiče nepoužívejte benzen, ředidlo, alkohol, parní ani vysokotlaké čističe. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ujistěte se, že napájecí napětí, kmitočet a proud odpovídají údajům uvedeným ve specifikacích výrobku. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Zapojte zástrčku napájecího kabelu pevně do zásuvky. Nepoužívejte rozdvojky, prodlužovací kabely nebo elektrické transformátory. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Napájecí kabel nezavěšujte na kovové objekty. Umístěte jej mezi objekty nebo do prostoru za spotřebičem. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Nepoužívejte poškozenou zástrčku napájecího kabelu, poškozený napájecí kabel ani uvolněnou elektrickou zásuvku. Pokud je poškozen napájecí kabel nebo zástrčka napájecího kabelu, obraťte se na nejbližší servisní středisko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Troubu je třeba chránit před přímým politím nebo postříkáním vodou. | ✓ | ✓ | | |
| | Na troubu, dovnitř trouby nebo na její dvířka se nesmí pokládat těžké předměty. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Na povrch spotřebiče nerozprašujte prchavé látky, např. insekticidy. | ✓ | ✓ | | |
| | Neukládejte do trouby hořlavé materiály. Při ohřevu pokrmů nebo nápojů, které obsahují alkohol, je třeba dbát zvýšené opatrnosti, protože alkoholové výpary mohou přijít do kontaktu s horkými částmi trouby. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Děti se nesmí pohybovat v blízkosti dvířek, pokud je otevíráte nebo zavíráte; mohly by do nich narazit nebo si do nich přivřít prsty. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **VÝSTRAHA:** Ohřívání nápojů v mikrovlnném režimu může způsobit zpožděný prudký var, proto je při manipulaci s nádobou třeba dbát zvýšené opatrnosti. Nechte VŽDY nádobu stát v troubě alespoň 20 sekund po skončení ohřevu, aby se teplota vyrovnala. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Jestliže dojde k opaření, postupujte podle těchto pokynů POSKYTNUTÍ PRVNÍ POMOCI:<br>• Opařené místo ponořte alespoň na 10 minut do studené vody.<br>• Zakryjte jej čistým suchým obvazem.<br>• Nenanášejte žádný krém, olej ani tělové mléko. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Nedávejte vložku nebo rošt do vody krátce po vaření, neboť by to mohlo způsobit prasknutí nebo poškození zásuvky nebo roštu. | | | | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 9 2014-01-08 2:49:27

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⃠ | Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k fritování, neboť nelze kontrolovat teplotu oleje.<br>Mohlo by dojít k náhlému překypění horké tekutiny. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ VAROVÁNÍ | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Používejte pouze nádobí a kuchyňské náčiní vhodné pro použití v mikrovlnných troubách; NEPOUŽÍVEJTE jakékoli kovové nádoby, nádobí se zlatými nebo stříbrnými linkami, jehly na špíz, vidličky apod.<br>Z papírových a plastových sáčků sejměte kovové sponky.<br>Důvod: Mohou vzniknout elektrické oblouky a jiskry a poškodit troubu. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k sušení papíru ani oblečení. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | K přípravě malého množství potravin použijte kratší čas, aby nedošlo k přehřátí a spálení jídla. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Neponořujte napájecí kabel ani zástrčku do vody a dbejte na to, aby napájecí kabel nebyl v blízkosti zdrojů tepla. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu. Neohřívejte ani vzduchotěsné nebo vakuově uzavřené láhve, sklenice a nádoby, ořechy ve skořápce, rajčata apod. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Nezakrývejte ventilační otvory textiliemi ani papírem. Mohly by se vznítit, protože z trouby vychází horký vzduch. Trouba se může přehřát a v takovém případě se automaticky vypne a zůstane vypnutá, dokud se dostatečně neochladí. | ✓ | | ✓ | |
| ✋ | Při vyjímání pokrmu z trouby vždy používejte kuchyňské chňapky, aby nedošlo k popálení. | | | ✓ | |
| ★ | Aby se zabránilo intenzivnímu varu, zamíchejte ohřívané tekutiny během ohřevu nebo po jeho dokončení a poté je nechejte alespoň 20 sekund odstát. | | | ✓ | |
| ★ | Při otevírání dvířek trouby stůjte ve vzdálenosti natažené paže. Předejdete tak opaření uvolněným horkým vzduchem nebo párou. | | | ✓ | |
| ⃠ | Nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.<br>V takovém případě se mikrovlnná trouba automaticky vypne na 30 minut. Doporučuje se ponechat v troubě sklenici s vodou, která absorbuje mikrovlnnou energii v případě nechtěného zapnutí trouby. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Troubu instalujte s dodržením minimálních volných mezer uvedených v této příručce. (viz část Instalace mikrovlnné trouby) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Při připojování jiných elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ ZABRAŇUJÍCÍ NADMĚRNÉMU VYSTAVENÍ MIKROVLNNÉ ENERGII. (TÝKÁ SE POUZE REŽIMU MIKROVLNNÁ TROUBA)

Pokud nebudou dodržovány následující bezpečnostní pokyny, může dojít ke škodlivému vystavení mikrovlnné energii.

(a) Trouba nesmí být v žádném případě spouštěna s otevřenými dvířky. Nesmíte manipulovat s bezpečnostními zámky (západky dvířek) a do otvorů bezpečnostních zámků nesmějí být vkládány žádné předměty.

(b) Mezi dvířka trouby a vloženou potravinu NEVKLÁDEJTE žádné předměty. Zabraňte hromadění zbytků potravin a čisticích prostředků na povrchu těsnění. Zajistěte, aby dvířka a plochy těsnění byly na dvířkách stále čisté. Nejprve je otřete vlhkým hadříkem a poté měkkým suchým hadříkem.

(c) Troubu NEZAPÍNEJTE, pokud je poškozená. Nechte ji opravit kvalifikovaným a výrobcem vyškoleným technikem, zaměřeným na opravy mikrovlnných trub. Je velmi důležité, aby se dvířka trouby správně zavírala a nebyly poškozeny následující součásti trouby:
(1) dvířka (nesmějí být ohnutá)
(2) závěsy dvířek (nesmějí být nalomené ani uvolněné)
(3) těsnění dvířek a povrch těsnění

(d) Troubu nesmí seřizovat ani opravovat nikdo jiný než řádně kvalifikovaný a výrobcem vyškolený technik zaměřený na opravy mikrovlnných trub.

Společnost Samsung bude účtovat poplatek v případě výměny příslušenství nebo opravy kosmetického defektu, pokud poškození jednotky a/nebo poškození nebo ztrátu příslušenství způsobil zákazník. Položky, které tyto podmínky zahrnují:



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 10 2014-01-08 2:49:28

(a) Proražená, poškrábaná nebo rozbitá dvířka, držadlo, vnější panel nebo ovládací panel.

(b) Rozbitý nebo chybějící plech, válečkové vedení, spojka nebo drátěný rošt.

- Tento spotřebič používejte pouze pro účely, pro které je určen a které jsou uvedeny v této příručce. Varování a důležité pokyny pro zajištění bezpečnosti uvedené v této příručce nepředstavují vyčerpávající popis podmínek a situací, k nimž může dojít. Je na vaší odpovědnosti, abyste si při instalaci, údržbě a provozu spotřebiče počínali rozumně, pečlivě a opatrně.
- Následující pokyny k obsluze se týkají různých modelů, proto se vlastnosti vaší mikrovlnné trouby mohou mírně lišit od charakteristik uvedených v příručce a nemusí být použity všechny výstražné symboly. Máte-li jakékoli dotazy nebo připomínky, můžete se obrátit na nejbližší servisní středisko nebo vyhledat pomoc a informace online na adrese www.samsung.com.
- Tato mikrovlnná trouba je určena pro ohřev pokrmů. Je určena pouze pro pro domácí použití. Tento spotřebič se nesmí používat k ohřevu textilií nebo polštářků plněných semínky. Hrozí popálení a riziko požáru. Výrobce nenese žádnou zodpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití tohoto spotřebiče.
- Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

## SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

**(Platí pro země s odděleným systémem sběru)**

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

# stručné a přehledné pokyny

**Když chcete něco uvařit:**

| | |
|---|---|
| Microwave | **1.** Vložte potravinu do trouby. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný ohřev)**. |
| | **2.** Otáčejte **voličem**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **voliče**. |
| | **3.** Dobu vaření nastavte otočením **voliče**. |
| /+30s START | **4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Začne vaření. Po uvaření pokrmu 4krát zazní zvukový signál. |

**Chcete-li automaticky rozmrazit silně zmraženou potravinu.**

| | |
|---|---|
| Power Defrost | **1.** Vložte mraženou potravinu do trouby. Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**. |
| | **2.** Otočením **voliče** nastavte kategorii vaření. Stisknutím **voliče** nastavte požadovanou volbu. |
| | **3.** Hmotnost potraviny nastavte otočením **voliče**. |
| /+30s START | **4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 11 2014-01-08 2:49:29

**Chcete-li přidat dalších 30 sekund.**

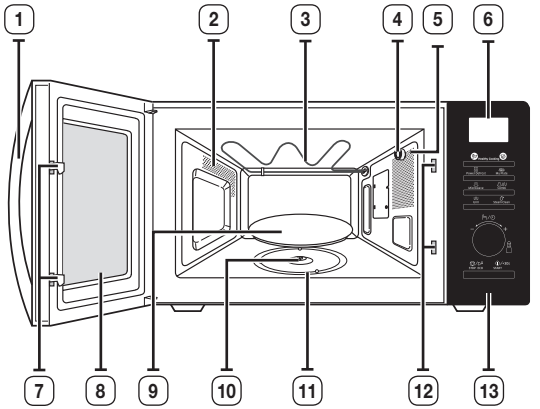
| | |
|---|---|
| /+30s START | Ponechte pokrm v troubě.<br>Stiskněte tlačítko **START/+30s** jednou či vícekrát podle toho, kolikrát chcete přidat dalších 30 sekund. |

**Chcete-li pokrm grilovat:**

| | |
|---|---|
| Grill | **1.** Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**. |
| | **2.** Otočením **voliče** podle potřeby nastavte dobu vaření. |
| /+30s START | **3.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. |

# funkce trouby

## TROUBA

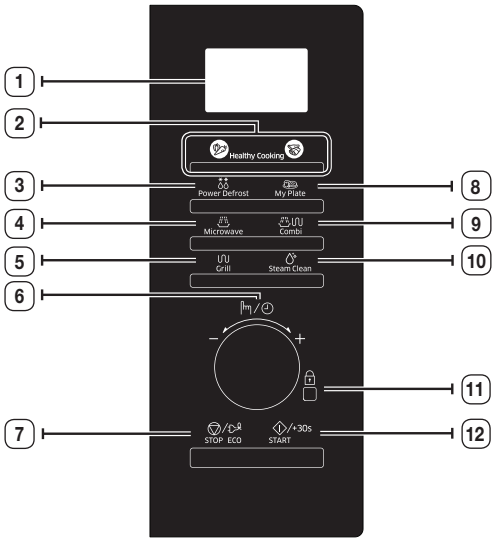



1. RUKOJEŤ DVÍŘEK
2. VENTILAČNÍ OTVORY
3. GRILOVÁNÍ
4. DRŽÁK NÁDOBKY NA VODU
5. OSVĚTLENÍ
6. DISPLEJ
7. ZÁPADKY DVÍŘEK
8. DVÍŘKA
9. OTOČNÝ TALÍŘ
10. SPOJKA
11. OTOČNÝ KRUH
12. OTVORY BEZPEČNOSTNÍHO ZÁMKU
13. OVLÁDACÍ PANEL



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 12 2014-01-08 2:49:29

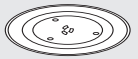
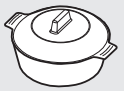
## OVLÁDACÍ PANEL




1. DISPLEJ
2. TLAČÍTKO ZDRAVÉ VAŘENÍ
3. TLAČÍTKO ROZMRAZOVÁNÍ
4. TLAČÍTKO MIKROVLNNÝ OHŘEV
5. TLAČÍTKO GRIL
6. VOLIČ (HMOTNOST/PORCE/ČAS/VÝBĚR)
7. TLAČÍTKO STOP / ÚSPORNÝ REŽIM
8. TLAČÍTKO MŮJ TALÍŘ
9. TLAČÍTKO KOMBINOVANÝ REŽIM
10. TLAČÍTKO PARNÍ ČIŠTĚNÍ
11. TLAČÍTKO DĚTSKÉ POJISTKY
12. TLAČÍTKO START/+30s

## PŘÍSLUŠENSTVÍ

V závislosti na zakoupeném modelu je dodáváno několik kusů příslušenství, které lze využít různým způsobem.

| | |
|---|---|
| | **1. Otočný kruh**, který je třeba vložit do středu trouby.<br>**Účel:** Otočný prstenec slouží jako podpora otočného talíře. |
|  | **2. Otočný talíř**, který je třeba umístit na otočný kruh, středem na spojku.<br>**Účel:** Otočný talíř představuje hlavní varnou plochu. Lze ho snadno vyjmout a vyčistit. |
| | **3. Grilovací rošt**, který se pokládá na otočný talíř.<br>**Účel:** Kovový rošt se používá při grilování a kombinovaném vaření. |
| | **4. Opékací talíř,** viz strana 21 až 22.<br>(pouze modely MG23H3115N*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Opékací talíř je určen pro lepší opečení pokrmů při použití kombinovaných režimů mikrovlnného ohřevu a grilování. Umožňuje připravit křupavé koláče a pizzy. |
| | **5. Nádobka na čistou vodu,** viz strana 17.<br>(pouze modely MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Nádobku na vodu lze použít pro čištění. |
|  | **6. Pařák,** viz strana 19 až 20.<br>(pouze modely MG23H3115P*, MG23H3115X*)<br>**Účel:** Pro funkci vaření v páře používejte plastový pařák. |

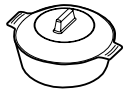
**NESPOUŠTĚJTE** žádnou funkci mikrovlnné trouby, dokud nevložíte na místo otočný kruh a otočný talíř.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 13 2014-01-08 2:49:30

**NEPOUŽÍVEJTE** režim **GRIL** a **KOMBINOVANÝ** s pařákem.

| Režim | MW | GRILOVÁNÍ | KOMBINOVANÝ REŽIM |
|---|---|---|---|
|  (pařák) | O | X | X |

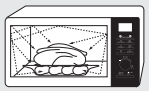
# používání trouby

## PRINCIP FUNKCE MIKROVLNNÉ TROUBY

Mikrovlny jsou vysokofrekvenční elektromagnetické vlny. Uvolněná energie umožňuje vařit nebo ohřívat pokrmy, aniž by měnily tvar nebo barvu.
Mikrovlnnou troubu lze použít k:

- Rozmrazování (ruční a automatické)
- Vaření
- Ohřev

Princip vaření:



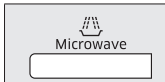
1. Mikrovlny generované magnetronem se rovnoměrně rozptýlí, protože se pokrm otáčí na otočném talíři. Díky tomu se pokrm rovnoměrně uvaří.
2. Pokrmy pohlcují mikrovlny přibližně do hloubky 2,5 cm. Vaření potom pokračuje procesem rozptýlení tepla v pokrmu.
3. Doba vaření se liší podle použitého nádobí a podle vlastností pokrmu:
   - Množství a hustota
   - Obsah vody
   - Počáteční teplota (podle toho, zda byla potravina v chladničce nebo ne)

Protože se střed pokrmu ohřívá díky rozptýlení tepla, vaření pokračuje i po vyjmutí pokrmu z trouby. Proto je třeba dodržovat dobu odstání uvedenou v receptech popsaných v této příručce. Zajistíte tím:

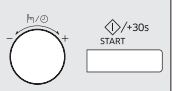
- Rovnoměrné uvaření ve středu pokrmu.
- Stejnou teplotu v celém pokrmu.

## KONTROLA SPRÁVNÉHO CHODU TROUBY

Následující jednoduchý postup vám umožní zkontrolovat, zda trouba vždy funguje správně.
Otevřete dvířka trouby zatažením za rukojeť na pravé straně dvířek. Položte na otočný talíř sklenici s vodou. Poté zavřete dvířka.




1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný ohřev)**.
   **Výsledek:** Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon)




2. Po stisknutí **voliče** (800 W) nastavte dobu 4 až 5 minut otočením **voliče** a stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   **Výsledek:** Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
   2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Troubu je nutno připojit do příslušné elektrické zásuvky ve zdi. Otočný talíř musí být v troubě na svém místě. Pokud použijete jiný výkonový stupeň než maximální stupeň, voda se začne vařit po delší době.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 14 2014-01-08 2:49:31

## NASTAVENÍ ČASU

Mikrovlnná trouba je vybavena vestavěnými hodinami. Po připojení napájení se na displeji automaticky zobrazí údaj „:0“, „88:88“ nebo „12:00“.
Nastavte aktuální čas. Čas lze zobrazit buď ve 24hodinovém nebo ve 12hodinovém formátu. Hodiny je nutno nastavit:

- Když poprvé instalujete mikrovlnnou troubu
- Po výpadku napájení

Nezapomeňte hodiny seřídit při přechodu na letní a zpět na zimní čas.

1. Stiskněte **volič**.
   **Chcete-li zobrazit čas ve...**
   24hodinovém formátu.
   12hodinovém formátu.
2. Otočením **voliče** nastavte typ zobrazení času. (24hodinové nebo 12hodinové). V tomto okamžiku vyberte typ zobrazení času stisknutím **voliče**.
3. Otáčením **voliče** nastavte hodinu. V tomto okamžiku nastavte hodinu stisknutím **voliče**.
4. Otáčením **voliče** nastavte minuty.
5. Stisknutím **voliče** dokončete nastavení.

## VAŘENÍ/OHŘEV

Následující postup popisuje způsob vaření nebo ohřevu pokrmů.
Než ponecháte troubu bez dozoru, VŽDY zkontrolujte nastavení vaření.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře. Poté zavřete dvířka.

1. Stiskněte tlačítko **Microwave (Mikrovlnný ohřev)**.
   **Výsledek:** Zobrazí se indikace výkonu 800 W (maximální varný výkon):

2. Otáčejte **voličem**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **voliče**.

3. Dobu vaření nastavte otočením **voliče.**
   **Výsledek:** Zobrazí se doba vaření.

4. Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
   **Výsledek:** Rozsvítí se kontrolka trouby a otočný talíř se začne otáčet.
   1) Zahájí se vaření. Jakmile 4krát zazní zvukový signál, je vaření dokončeno.
   2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
   3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

**Nikdy** nezapínejte prázdnou mikrovlnnou troubu.

Pokud chcete po krátkou dobu zahřát pokrm při maximálním výkonu (800 W), stiskněte tlačítko **START/+30s** jedenkrát pro každých 30 sekund vaření. Trouba se ihned spustí.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 15 2014-01-08 2:49:31

## VÝKONOVÉ STUPNĚ

K dispozici je volba z níže uvedených výkonových stupňů.

| Výkonový stupeň | Výkon | |
|---|---|---|
| | MIKROVLNNÁ TROUBA | GRILOVÁNÍ |
| VYSOKÝ | 800 W | - |
| STŘEDNĚ VYSOKÝ | 600 W | - |
| STŘEDNÍ | 450 W | - |
| STŘEDNĚ NÍZKÝ | 300 W | - |
| ROZMRAZOVÁNÍ | 180 W | - |
| NÍZKÝ / UDRŽENÍ TEPLA | 100 W | - |
| GRILOVÁNÍ | - | 1100 W |
| KOMBINOVANÝ REŽIM I | 600 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÝ REŽIM II | 450 W | 1100 W |
| KOMBINOVANÝ REŽIM III | 300 W | 1100 W |

Jestliže vyberete vyšší výkonový stupeň, je nutné zkrátit dobu vaření.

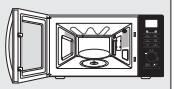
Jestliže vyberete nižší výkonový stupeň, je nutné prodloužit dobu vaření.

## NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

| | |
|---|---|
| | Dobu vaření lze prodloužit stisknutím tlačítka **START/+30s** a každým dalším stisknutím o dalších 30 sekund. |
| | Dobu vaření lze také prodloužit otočením **voliče** a každým dalším otočením o dalších 10 sekund. |

## ZASTAVENÍ VAŘENÍ

Vaření lze kdykoli zastavit a zkontrolovat stav pokrmu.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Dočasné zastavení:<br>**1)** Otevřete dvířka.<br>**Výsledek:** Vaření se ukončí. Vaření obnovíte uzavřením dvířek a opětovným stisknutím tlačítka **START/+30s**.<br>**2)** Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.<br>**Výsledek:** Vaření se ukončí. Vaření obnovíte opětovným stisknutím tlačítka **START/+30s**. |
| | **2.** Chcete-li činnost zcela zastavit, stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.<br>**Výsledek:** Vaření se ukončí. Chcete-li zrušit nastavení vaření, stiskněte opět tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. |

Jakékoli nastavení je možné zrušit také před zahájením přípravy pokrmu – stačí stisknout tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.

## NASTAVENÍ REŽIMU ÚSPORY ENERGIE

Trouba je vybavena režimem úspory energie. Tato funkce zajišťuje úsporu energie, když není trouba používána. Běžným režimem je pohotovostní režim, ve kterém je trouba vypnutá a zobrazují se hodiny.

| | |
|---|---|
| | • Stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**.<br>**Výsledek:** Displej se vypne.<br>• Když budete chtít režim úspory energie ukončit, otevřete dvířka nebo stiskněte tlačítko **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)**. Na displeji se zobrazí aktuální čas. Trouba bude připravena k použití. |

**Funkce automatické úspory energie**
Pokud během nastavování nebo ve stavu dočasného zastavení nevyberete žádnou funkci, funkce se po 25 minutách zruší a zobrazí se hodiny.
Jsou-li dvířka trouby otevřená, po pěti minutách dojde k vypnutí světla.



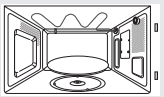
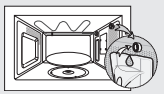
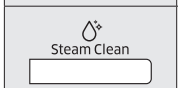
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 16 2014-01-08 2:49:32

## POUŽÍVÁNÍ PARNÍHO ČIŠTĚNÍ. (POUZE MODELY MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X*)

Parní čisticí systém opláchne vnitřní stěny trouby proudem páry.
Po použití funkce parního čištění lze vnitřní prostor trouby snadno vyčistit.

Tuto funkci používejte pouze po úplném vychladnutí trouby. (Pokojová teplota)

Používejte pouze obyčejnou vodu, nikoli destilovanou vodu.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otevřete dvířka. |
| | **2.** Nádobku na vodu naplňte vodou až po rysku (hladina vody) na vnější straně. (Ryska je přibližně pro 50 ml.) |
|  | **3.** Vložte nádobku na vodu do horního držáku na pravé stěně vnitřního prostoru trouby. V tomto okamžiku zavřete dvířka. |
|   | **4.** Stiskněte tlačítko **Steam Clean (Parní čištění)**. Během parního čištění uvidíte uvnitř **MLHU**. Nejde o poruchu, pouze **PÁRA CLONÍ** světlo **UVNITŘ.** |
| | **5.** Otevřete dvířka a vytřete vnitřní prostor trouby suchou utěrkou. Vyjměte otočný talíř a vysušte prostor papírovou kuchyňskou utěrkou. |

VÝSTRAHA

Nádobku na vodu lze použít pouze v režimu „**Parní čištění**“.

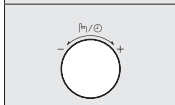
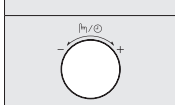
Při ohřevu netekutých pokrmů nádobku na vodu vyjměte, protože by mohlo dojít k poškození trouby a požáru.

Více než 50 ml vody může způsobit vytékání vody otvorem v zadní části. Nelijte do nádobky více než 50 ml vody.

## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE ZDRAVÉ VAŘENÍ

Funkce Zdravé vaření obsahuje dvacet předprogramovaných dob vaření.
Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Velikost porce můžete nastavit otáčením voliče.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stiskněte tlačítko **Healthy Cooking (Zdravé vaření)**. - Zelenina a obiloviny - Drůbež a ryby |
|  | **2.** Otočením **voliče** vyberte pokrm, který vaříte. V tomto okamžiku stiskněte **volič**. Podrobné informace a popis různých programů jsou uvedeny v tabulce na další straně. |
|  | **3.** Vyberte hmotnost pokrmu otáčením **voliče**. (Pouze brokolice, oloupané brambory) |
| | **4.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření: 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech. 3) Znovu se zobrazí aktuální čas. |

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 17 2014-01-08 2:49:33

## 1. Zelenina a obiloviny

| Kód/Potravina | Velikost porce | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Růžičky brokolice | 250 g<br>500 g | Omyjte a očistěte čerstvou brokolici a připravte růžičky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Při porci 250 g přidejte 30 ml vody (2 polévkové lžíce), při 500 g přidejte 60–75 ml vody (4–5 polévkových lžic). Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 2<br>Plátky mrkve | 250 g | Opláchněte a očistěte mrkev a nakrájejte na stejné plátky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 3<br>Zelené fazolky | 250 g | Opláchněte a očistěte zelené fazolky. Rozložte je rovnoměrně na skleněnou mísu s víkem. Pro porci 250 g přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 4<br>Špenát | 150 g | Opláchněte a očistěte špenát. Vložte do skleněné mísy s víkem. Nepřidávejte vodu. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Po skončení vaření zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 5<br>Kukuřičné klasy | 250 g<br>(1 ks) | Opláchněte a očistěte kukuřičné klasy a vložte je do oválné skleněné nádoby. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby, kterou pak propíchnete. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 6<br>Oloupané brambory | 250 g<br>500 g | Omyjte a oloupejte brambory. Pak je nakrájejte na kousky stejné velikosti. Použijte skleněnou mísu s víkem. Přidejte 45–60 ml (3–4 polévkové lžíce) vody. Umístěte mísu doprostřed otočného talíře. Vařte zakryté. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| 7<br>Hnědá rýže (předvařená) | 125 g | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 5 až 10 minut odstát. |
| 8<br>Celozrnné makarony | 125 g | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte 500 ml vroucí vody, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté. Před odstavením zamíchejte a potom důkladně sceďte. Nechte 1 minut odležet. |
| 9<br>Merlík | 125 g | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 1 až 3 minuty odstát. |
| 10<br>Bulgur | 125 g | Použijte velkou skleněnou varnou nádobu s víkem. Přidejte dvojnásobné množství studené vody (250 ml). Vařte zakryté. Před odstavením zamíchejte, osolte a posypte bylinkami. Nechte 2 až 5 minut odstát. |
| 11<br>Zapékaná zelenina | 500 g | Vložte zeleninu, například předvařené plátky brambor, nakrájenou cuketu, rajčata a omáčku do vhodné skleněné pyrexové nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| 12<br>Grilovaná rajčata | 400 g | Opláchněte a očistěte rajčata, nakrájejte na půlky a vložte do varné nádoby. Navrch nasypte strouhaný sýr. Postavte na rošt. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |



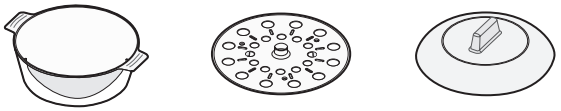
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 18 2014-01-08 2:49:34

**2. Drůbež a ryby**

| Kód/Potravina | Velikost porce | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Kuřecí prsa | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet. |
| 2<br>Krůtí prsa | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnuté kousky položte na keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet. |
| 3<br>Čerstvé rybí filety | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 4<br>Čerstvé filety z lososa | 300 g<br>(2 ks) | Opláchnuté filety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 5<br>Čerstvé krevety | 250 g | Opláchnuté krevety položte na keramický talíř a přidejte 1 polévkovou lžíci citronové šťávy. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 1 až 2 minuty odstát. |
| 6<br>Čerstvý pstruh | 200 g<br>(1 ryba) | Položte 1 čerstvé celé ryby do žáruvzdorné nádoby. Přidejte špetku soli, 1 polévkovou lžíci citronové šťávy a bylinky. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Propíchněte fólii. Položte mísu na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet. |
| 7<br>Pečené ryby | 200 g<br>(1 ryba) | Celé ryby (pstruh nebo pražma) potřete olejem a přidejte bylinky a koření. Ryby naskládejte podélně vedle sebe na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 3 minut odležet. |
| 8<br>Grilované steaky z lososa | 300 g<br>(2 steaky) | Rozložte rybí steaky rovnoměrně na vysoký rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, otočte je. Nechte 2 minut odležet. |

## POKYNY PRO VAŘENÍ V PÁŘE (POUZE MODELY MG23H3115P*, MG23H3115X*)

Dodávaný pařák, který využívá princip parního vaření, je určen pro rychlou a zdravou přípravu pokrmů ve vaší mikrovlnné troubě Samsung.
Toto příslušenství je vhodné pro uvaření rýže, těstovin, zeleniny a dalších potravin v rekordním čase, zatímco zůstane zachována jejich nutriční hodnota.
Sada pařáku pro mikrovlnnou troubu se skládá ze 3 částí:



Miska Vložka Poklice

Všechny díly jsou schopny zvládat teploty –20 °C až 140 °C.
Vhodné pro skladování v mrazáku. Lze použít odděleně nebo současně.

### PODMÍNKY POUŽITÍ:

- Nesmí se používat v těchto případech:
  - k vaření jídel s velkým podílem cukru nebo tuku,
  - současně s funkcí gril, otáčejícím talířem nebo na varné desce.
- Před prvním použitím omyjte všechny díly ve vodě se saponátem.
- Doby přípravy jednotlivých pokrmů najdete v tabulce na následující straně.

### ÚDRŽBA:

- Pařák je možné mýt v myčce.
- Při ručním mytí použijte horkou vodu a prostředek na nádobí. Nepoužívejte drátěnky.
- Některé potraviny (například rajčata) mohou způsobit změnu barvy plastu. Je to normální jev a není to známka vadného výrobku.



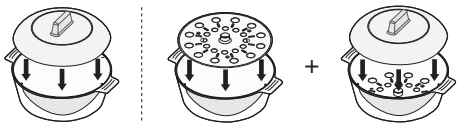


MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 19 2014-01-08 2:49:34

## VAŘENÍ:

| Pokrm | Velikost porce | Výkonové stupně | Doba vaření (min) | Použití pařáku |
|---|---|---|---|---|
| Artyčoky | 300 g (1–2 ks) | 800 W | 5-6 | Miska s vložkou + poklice |
| | **Pokyny**<br>Opláchněte a očistěte artyčoky. Vložte vložku do misky. Rozložte artyčoky na vložce. Přidejte 1 polévkovou lžíci citrónové šťávy. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| Čerstvá zelenina | 300 g | 800 W | 4-5 | Miska s vložkou + poklice |
| | **Pokyny**<br>Zeleninu (např. brokolici, květák, mrkev, papriku) zvažte po omytí, očištění a nakrájení na stejně velké kousky. Vložte vložku do misky. Rozložte zeleninu na vložce. Přidejte 2 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| Mražená zelenina | 300 g | 600 W | 7-8 | Miska s vložkou + poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte mraženou zeleninu do parní misky. Vložte vložku do misky. Přidejte 1 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření a odstání dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Rýže | 250 g | 800 W | 15-18 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte rýži do parní misky. Přidejte 500 ml studené vody. Zakryjte poklicí. Po uvaření nechte bílou rýži odstát na 5 minut, hnědou rýži na 10 minut. | | | |
| Brambory ve slupce | 500 g | 800 W | 7-8 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Zvažte a opláchněte brambory a vložte je do parní misky. Přidejte 3 polévkové lžíce vody. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Dušený pokrm (chlazený) | 400 g | 600 W | 5-6 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte dušený pokrm do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| Polévka (chlazená) | 400 g | 800 W | 3-4 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Nalijte polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | | |
| Mražená polévka | 400 g | 800 W | 8-10 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Vložte mraženou polévku do parní misky. Zakryjte poklicí. Před odstáním dobře zamíchejte. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Mražený knedlík z kynutého těsta s džemovou náplní | 150 g | 600 W | 1-2 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Navlhčete horní stranu plněných knedlíků studenou vodou. Vložte 1 až 2 zmražené knedlíky vedle sebe do parní misky. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Ovocný kompot | 250 g | 800 W | 3-4 | Miska + poklice |
| | **Pokyny**<br>Rozdělte čerstvé ovoce (např. jablka, hrušky, švestky, meruňky, manga nebo ananas) po oloupání, omytí a nakrájení na kostičky podobné velikosti. Vložte je do parní misky. Přidejte 1 až 2 polévkové lžíce vody a 1 až 2 polévkové lžíce cukru. Zakryjte poklicí. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |

### Zacházení s pařákem



Miska + poklice  Miska s vložkou + poklice

## BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ:

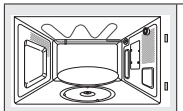
- Při odklápění víka pařáku dávejte pozor, protože unikající pára může být velmi horká.
- Při vyjímání z trouby a manipulaci po skončení vaření použijte chňapky.



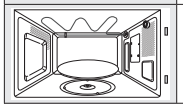
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 20  2014-01-08 2:49:35

## POUŽÍVÁNÍ OPÉKACÍHO TALÍŘE (POUZE MODELY MG23H3115N*, MG23H3115X*)

S tímto opékacím talířem nemusíte opékat pokrmy pouze v horní části s grilem, ve spodní části se pokrmy díky vysoké teplotě opékacího talíře také opečou dozlatova. V tabulce (viz další strana) najdete další pokrmy, které můžete s pomocí opékacího talíře připravit. Opékací talíř je možné použít také pro slaninu, vejce, párky apod.



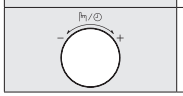
**1.** Položte opékací talíř přímo na otočný talíř v troubě a předehřejte jej na nejvyšší stupeň kombinovaného režimu Mikrovlnný ohřev – gril [600 W + Gril] dle časů a instrukcí v tabulce.



**2.** Pokud budete připravovat například slaninu nebo vejce, potřete talíř olejem, aby se pokrm dobře opekl.

**3.** Položte pokrm na opékací talíř.

**4.** Položte opékací talíř na kovový rošt (nebo otočný talíř) v mikrovlnné troubě.



**5.** Vyberte odpovídající dobu vaření a výkon. (Viz tabulka na následující straně.)

- Opékací talíř se zahřeje na velmi vysokou teplotu, proto vždy používejte chňapky.
- Vezměte prosím na vědomí, že opékací talíř je potažen teflonovou vrstvou, která není odolná proti poškrábání. Nepoužívejte žádné ostré nástroje (například nůž) ke krájení na opékacím talíři.
- Na opékací talíř nepokládejte předměty, které nejsou žáruvzdorné.
- Opékací talíř nikdy nedávejte do trouby bez otočného talíře.
- Opékací talíř čistěte teplou vodou a čisticím prostředkem a opláchněte čistou vodou.
- Nepoužívejte tvrdé kartáče nebo tvrdé houby, aby nedošlo k poškození vnější vrstvy.
- Mějte na paměti, že opékací talíř byste neměli omývat v myčce.

Opékací talíř doporučujeme předehřát přímo na otočném talíři.
Předehřejte opékací talíř pomocí funkce 600 W + Gril po dobu 3 až 4 minut.
Dodržujte časy a instrukce v tabulce.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba vaření (min) |
|---|---|---|---|
| Slanina | 4 plátky (80 g) | 600 W + gril | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Položte plátky vedle sebe na opékací talíř.<br>Položte opékací talíř na rošt. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Grilovaná rajčata | 200 g (2 ks) | 450 W + gril | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Rozložte do kruhu na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Burgery (mražené) | 2 kusy (125 g) | 600 W + gril | 7-7½ |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Položte burgery dokola na opékací talíř. Položte opékací talíř na rošt. Po 4–5 minutách obraťte. Nechte 3 minuty odstát. | | |
| Bagety (mražené) | 200–250 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. 1 bagetu položte blízko středu talíře, další 2 podél vedle ní. Položte opékací talíř na rošt. Nechte 4 minut odležet. | | |
| Pizza (mražená) | 300–350 g | 450 W + gril | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Mraženou pizzu položte na opékací talíř. Položte opékací talíř na otočný talíř. Nechte 2 minut odležet. | | |

(pokračování)





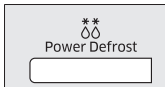
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 21 2014-01-08 2:49:35

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba vaření (min) |
|---|---|---|---|
| Pečené brambory | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 5-6<br>8-9 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je na opékací talíř řeznou plochou dolů. Uspořádejte je do kruhu. Položte talíř na rošt. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Rybí prsty (mražené) | 150 g (5 ks)<br>300 g (10 ks) | 600 W + gril | 7-8<br>9-10 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 polévkovou lžící oleje. Položte rybí prsty do kruhu na talíř. Otočte je po 4 minutách (5 ks) nebo po 6 minutách (10 ks). Nechte 4 minut odležet. | | |
| Kuřecí nugety (mražené) | 125 g<br>250 g | 600 W + gril | 5-5½<br>7½-8 |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Potřete talíř 1 lžící oleje. Položte kuřecí nugety na talíř. Položte opékací talíř na rošt. Otočte po 3 minutách (125 g) nebo po 5 minutách (250 g). Nechte 4 minut odležet. | | |
| Pizza (chlazená) | 300–350 g | 450 W + gril | 6½-7½ |
| | **Pokyny**<br>Předehřejte opékací talíř. Chlazenou pizzu položte na talíř. Položte opékací talíř na otočný talíř. Nechte 4 minut odležet. | | |

## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE AUTOMATICKÉHO ROZMRAZOVÁNÍ

Funkce automatické rozmrazování umožňuje rozmrazovat maso, drůbež, ryby a chléb nebo pečivo. Doba rozmrazování a výkonový stupeň se nastavují automaticky. Stačí jednoduše vybrat program a hmotnost.

Nejprve položte mražený pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Stiskněte tlačítko **Power Defrost (Rozmrazování)**. |
| | **2.** Otočením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. (viz tabulka na následující straně) |
| | **3.** Stisknutím **voliče** zvolte typ pokrmu. |
| | **4.** Vyberte hmotnost pokrmu otáčením **voliče**. |
| | **5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**.<br>**Výsledek:**<br>• Spustí se rozmrazování.<br>• V polovině rozmrazování zazní zvukový signál, který připomíná nutnost obrátit pokrm.<br>• Dalším stisknutím tlačítka **START/+30s** rozmrazování dokončíte. |

Potraviny lze rozmrazovat také ručně. V tom případě zvolte funkci mikrovlnného vaření / ohřevu při výkonu 180 W. Další informace naleznete v části „Vaření/Ohřev“ na straně 15.

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 22 2014-01-08 2:49:35

V následující tabulce jsou uvedeny různé programy, množství a příslušné pokyny k funkci automatické rozmrazování. Před rozmrazováním odstraňte veškeré obalové materiály. Maso, drůbež, ryby a chléb nebo koláč položte na keramický talíř.

| Kód/ Potravina | Velikost porce | Pokyny |
|---|---|---|
| 1 Maso | 200 až 1500 g | Okraje chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, maso otočte. Tento program je vhodný pro hovězí, jehněčí, vepřové, steaky, kotlety a mleté maso. Nechte 10 až 30 minut odstát. |
| 2 Drůbež | 200 až 1500 g | Konce stehen a křídel chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, drůbež otočte. Tento program je vhodný pro celé kuře i porce kuřete. Nechte 10 až 30 minut odstát. |
| 3 Ryby | 200 až 1500 g | Rybí ocas (u ryby vcelku) chraňte alobalem. Až trouba vydá zvukový signál, rybu otočte. Tento program je vhodný pro celé ryby i rybí filé. Nechte 10 až 30 minut odstát. |
| 4 Chléb nebo koláč | 125–625 g | Vložte chléb na kousek kuchyňského papíru a otočte jej, jakmile trouba vydá zvukový signál. Koláč položte na keramický talíř a je-li to možné, otočte jej, až zazní zvukový signál. (Trouba je nadále v chodu a při otevření dvířek se zastaví.) Tento program je vhodný pro všechny druhy chleba (krájený nebo vcelku), i pro dalamánky a bagety. Dalamánky uspořádejte do kruhu. Tento program je vhodný pro všechny druhy koláčů z kynutého těsta, sušenky, sýrový koláč a listové pečivo. Není vhodný pro křehké pečivo, ovocné a krémové koláče ani pro koláče s čokoládovým zdobením. Nechte 5 až 20 minut odstát. |

Pokud chcete rozmrazování potraviny provést ručně, vyberte funkci Ruční rozmrazování a výkonový stupeň 180 W. Další informace o ručním rozmrazování a o době rozmrazování naleznete na straně 31.

## POUŽÍVÁNÍ FUNKCE MŮJ TALÍŘ

Funkce Můj talíř zahrnuje 2 předem naprogramované doby vaření. Nemusíte nastavovat ani dobu ohřívání, ani výkonový stupeň. Počet porcí můžete nastavit otáčením knoflíku voliče.

Nejprve položte pokrm do středu otočného talíře a zavřete dvířka.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stiskněte tlačítko **My plate (Můj talíř)**. |
| | **2.** Otočením **voliče** zvolte typ připravovaného pokrmu. |
| | **3.** Stisknutím **voliče** zvolte typ pokrmu. |
| | **4.** Zvolte velikost porce otáčením **voliče.** (viz tabulka na následující straně) |
| | **5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**. **Výsledek:** Začne vaření. Po dokončení vaření: 1) 4krát zazní zvukový signál. 2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech. 3) Znovu se zobrazí aktuální čas. |

Používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 23 2014-01-08 2:49:36

V následující tabulce jsou uvedeny programy, množství a příslušné pokyny pro funkci Můj talíř. Tyto programy využívají pouze mikrovlnnou energii.

| Kód/Potravina | Velikost porce | Pokyny |
|---|---|---|
| 1<br>Chlazený hotový pokrm | 300–350 g<br>400–450 g | Vložte na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro pokrmy tvořené třemi složkami (například maso v omáčce se zeleninou a přílohou, jako jsou brambory, rýže nebo těstoviny). Nechte 2 až 3 minuty odstát. |
| 2<br>Chlazený vegetariánský pokrm | 300–350 g<br>400–450 g | Vložte pokrm na keramický talíř a zakryjte potravinovou fólií, vhodnou do mikrovlnné trouby. Tento program je vhodný pro 2složkové pokrmy (například špagety s omáčkou nebo rýže se zeleninou). Nechte 2 až 3 minuty odstát. |

## VOLBA PŘÍSLUŠENSTVÍ

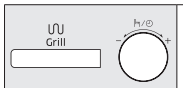
Používejte nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové nádoby, nádobí, papírové kelímky, utěrky apod.

Chcete-li vybrat režim kombinovaného vaření (grilování a mikrovlnný ohřev), používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě.

Další informace o vhodném nádobí a náčiní naleznete v části Pokyny pro výběr nádobí na straně 26.

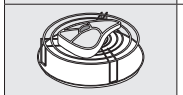
## GRILOVÁNÍ

Gril umožňuje dosáhnout rychlého ohřátí a opečení potravin bez použití mikrovln.
K tomuto účelu se s troubou dodává grilovací rošt.

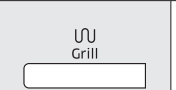



**1.** Předehřejte gril na požadovanou teplotu stisknutím tlačítka **Grill (Gril)** a nastavte dobu předehřívání otočením **voliče**.

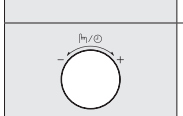
**2.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**.



**3.** Po předehřátí otevřete dvířka a vložte pokrm na rošt. Zavřete dvířka.




**4.** Stiskněte tlačítko **Grill (Gril)**.
**Výsledek:** Zobrazí se následující údaje:



**5.** Otočením **voliče** nastavte dobu grilování.
Maximální doba grilování je 60 minut.

**6.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**.
**Výsledek:** Grilování se spustí. Po dokončení vaření:
1) 4krát zazní zvukový signál.
2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.
3) Znovu se zobrazí aktuální čas.

Topné těleso se během grilování zapíná a vypíná. Neznepokojujte se tím. Systém je zkonstruován tak, aby zabraňoval přehřátí trouby.

Při manipulaci s nádobím uvnitř trouby vždy používejte chňapky, protože nádobí je velmi horké.



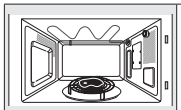
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 24 2014-01-08 2:49:36

## KOMBINACE MIKROVLNNÉHO OHŘEVU A GRILOVÁNÍ

Vaření pomocí mikrovlnného ohřevu můžete také kombinovat s grilem, čímž dosáhnete současně uvaření i opečení potravin.

**VŽDY** používejte pouze nádobí, které je vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě i pro pečení v normální troubě. Ideální jsou skleněné nebo keramické nádoby, protože jimi mohou mikrovlny rovnoměrně proniknout.

**VŽDY** používejte rukavice, když se dotýkáte nádobí uvnitř trouby, protože nádobí je velmi horké.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Otevřete dvířka trouby.<br>Položte pokrm na rošt a rošt položte na otočný talíř. Zavřete dvířka. |
| | **2.** Stiskněte tlačítko **Combi (Kombinovaný režim)**. |
| | **3.** Otáčejte **voličem**, dokud se nezobrazí požadovaný výkonový stupeň. V tomto okamžiku nastavte výkonový stupeň stisknutím **voliče**. |
| | **4.** Otočením **voliče** nastavte dobu vaření.<br>Maximální doba grilování je 60 minut. |
| | **5.** Stiskněte tlačítko **START/+30s**.<br>**Výsledek:** Zahájí se vaření v kombinovaném režimu. Po dokončení vaření.<br>1) 4krát zazní zvukový signál.<br>2) Jako upozornění na ukončení vaření zvukový signál zazní ještě 3krát v minutových intervalech.<br>3) Znovu se zobrazí aktuální čas. |

Maximální výkon při kombinaci mikrovlnného režimu a grilu je 600 W.

Teplotu grilu nelze nastavit.

## VYPNUTÍ ZVUKOVÉHO SIGNÁLU

Zvukový signál lze kdykoli vypnout.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stiskněte současně tlačítka **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**.<br>**Výsledek:**<br>• Zobrazí se následující údaj.<br> <br>• Stisknutí tlačítek nyní nebude indikováno zvukovým signálem. |
| | **2.** Zvukový signál lze opětovně zapnout současným stisknutím tlačítek **STOP/ECO (STOP / ÚSPORNÝ REŽIM)** a **START/+30s**.<br>**Výsledek:**<br>• Zobrazí se následující údaj.<br> <br>• Stisknutí tlačítek nyní bude opět indikováno zvukovým signálem. |

## BEZPEČNOSTNÍ ZÁMEK MIKROVLNNÉ TROUBY

Tato mikrovlnná trouba je vybavena speciálním programem pro bezpečnost dětí. Ten umožňuje troubu „uzamknout“ tak, aby ji nemohly náhodně spustit děti ani nikdo nekompetentní.

Troubu můžete kdykoli uzamknout.

| | |
|---|---|
| | **1.** Stiskněte na tři sekundy tlačítko **dětské pojistky**.<br>**Výsledek:**<br>• Trouba se zamkne (nelze volit žádné funkce).<br>• Na displeji se zobrazí „L“.<br> |
| | **2.** Chcete-li troubu odemknout, na tři sekundy stiskněte tlačítko **dětské pojistky**.<br>**Výsledek:** Troubu je možné normálně používat. |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 25 2014-01-08 2:49:37

# pokyny pro výběr nádobí

Aby se potraviny v mikrovlnném režimu uvařily či upekly, musejí jimi mikrovlny proniknout. Použité nádobí nesmí mikrovlny odrážet ani pohlcovat.
Proto je třeba pečlivě volit nádobí. Je-li nádobí označeno jako vhodné a bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě, nemusíte si dělat starosti.
V následujícím seznamu jsou uvedeny různé typy nádobí a informace o tom, zda a jak se mají používat v mikrovlnné troubě.

| Nádobí | Bezpečné pro mikrovlnné trouby | Poznámky |
|---|---|---|
| **Alobal** | ✓✗ | Lze jej použít v malém množství k ochraně částí pokrmů před převařením. Při použití příliš velkého množství alobalu nebo v případě, že je alobal příliš blízko stěny trouby, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. |
| **Opékací talíř** | ✓ | Nepředehřívejte jej delší dobu než 8 minut. |
| **Porcelán a keramika** | ✓ | Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení. |
| **Jednorázové nádobí z polyesterového kartonu** | ✓ | V těchto miskách jsou baleny některé mražené potraviny. |
| **Balení potravin rychlého občerstvení** | | |
| • Polystyrénové kelímky | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů. Při přehřátí se polystyrén může roztavit. |
| • Papírové sáčky nebo noviny | ✗ | Mohou se vznítit. |
| • Recyklovaný papír nebo kovové lemy | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |
| **Skleněné nádobí** | | |
| • Stolní nádobí do trouby | ✓ | Je možné použít, pokud nemá kovové zdobení. |
| • Jemné skleněné nádobí | ✓ | Lze je použít pro ohřívání pokrmů nebo tekutin. Tenké sklo může při náhlém zahřátí prasknout nebo se roztříštit. |
| • Sklenice | ✓ | Je nutné sejmout víčko. Vhodné pouze pro ohřívání. |
| **Kovy** | | |
| • Kovové nádobí | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku nebo požár. |
| • Uzávěry sáčků do mrazničky | ✗ | |
| **Papír** | | |
| • Talíře, kelímky a kuchyňské utěrky | ✓ | Pro krátkou dobu vaření a ohřívání. Také pro absorpci přebytečné vlhkosti. |
| • Recyklovaný papír | ✗ | Může způsobit vznik elektrického oblouku. |
| **Plastové nádobí** | | |
| • Nádoby | ✓ | Zvláště pokud jde o termoplast odolný proti teplu. Některé plasty se při vysokých teplotách mohou zkroutit nebo ztratit barvu. Nepoužívejte melaminové plasty. |
| • Potravinová fólie | ✓ | Lze použít k udržení vlhkosti. Nesmí se dotýkat potraviny. Při odstraňování fólie buďte opatrní, protože bude unikat horká pára. |
| • Sáčky do mrazničky | ✓✗ | Pouze jsou-li vhodné pro vaření nebo mikrovlnnou troubu. Nesmí být vzduchotěsné. V případě potřeby propíchněte vidličkou. |
| **Voskový papír nebo papír odolný proti tukům** | ✓ | Lze je použít k uchování vlhkosti a zabránění postříkání. |

**✓ : Doporučeno ✓✗ : Provádějte opatrně ✗ : Nebezpečné**



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 26 2014-01-08 2:49:37

# pokyny pro přípravu pokrmů

## MIKROVLNY

Mikrovlnná energie proniká potravinami, protože ji přitahuje voda, tuk a cukr obsažené v potravinách. Energie je těmito látkami absorbována.
Mikrovlny způsobují rychlý pohyb molekul v potravinách. Rychlý pohyb těchto molekul vytváří tření a výsledkem je uvaření potraviny.

## VAŘENÍ

**Nádobí pro vaření v mikrovlnné troubě:**
Pro dosažení maximální účinnosti musí nádobí umožňovat průchod mikrovlnné energie. Mikrovlny se odrážejí od kovů, například od nerezové oceli, hliníku a mědi, ale dokážou proniknout keramikou, sklem, porcelánem a plasty a také papírem a dřevem. Z tohoto důvodu se pokrmy nikdy nesmějí vařit v kovových nádobách.

**Potraviny vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě:**
Pro vaření v mikrovlnné troubě je vhodná celá řada potravin, například čerstvá nebo mražená zelenina, ovoce, těstoviny, rýže, obiloviny, luštěniny, ryby a maso. V mikrovlnné troubě je možné připravovat i omáčky, pudink, polévky, pudinky vařené v páře, konzervy a čatní. Obecně řečeno je mikrovlnné vaření ideální pro všechny potraviny, které lze běžně připravit na varné desce. Například rozpouštění másla nebo čokolády (viz kapitola obsahující tipy, techniky a rady).

**Zakrývání během vaření**
Zakrytí pokrmu během vaření je velmi důležité, protože odpařená voda stoupá ve formě páry a přispívá tak k procesu vaření. Pokrmy lze zakrýt několika způsoby, například keramickým talířem, plastovým víkem nebo potravinovou fólií.

**Doby odstavení**
Po skončení vaření je důležitá doba odstavení, aby se vyrovnala teplota v pokrmu.

**Pokyny pro přípravu pokrmů z mražené zeleniny**

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Zamíchejte dvakrát během vaření a jednou po skončení vaření. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření. Na dobu odstavení zakryjte.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Špenát | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Brokolice | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Hrášek | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Zelené fazolky | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 30 ml (2 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Míchaná zelenina (mrkev/hrášek/kukuřice) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Míchaná zelenina (po čínsku) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 15 ml (1 polévkovou lžíci) studené vody. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 27 2014-01-08 2:49:37

## Pokyny pro přípravu rýže a těstovin

**Rýže:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu s víkem – rýže při vaření zdvojnásobí svůj objem. Vařte zakryté.
Po uplynutí doby vaření pokrm před odstavením zamíchejte a osolte nebo přidejte bylinky či máslo.
Poznámka: Rýže nemusí po uplynutí doby vaření absorbovat všechnu vodu.

**Těstoviny:** Použijte velkou skleněnou pyrexovou mísu. Přidejte vroucí vodu, špetku soli a dobře zamíchejte. Vařte nezakryté.
Během vaření a po něm občas zamíchejte. Během doby odstavení zakryjte a poté důkladně sceďte.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Bílá rýže (předvařená) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet. | | |
| Hnědá rýže (předvařená) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet. | | |
| Míchaná rýže (rýže + divoká rýže) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 500 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet. | | |
| Míchané obiloviny (rýže + obiloviny) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 400 ml studené vody. Nechte 5 minut odležet. | | |
| Těstoviny | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 1000 ml teplé vody. Nechte 5 minut odležet. | | |

## Pokyny pro přípravu pokrmů z čerstvé zeleniny

Použijte vhodnou nádobu z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 30 až 45 ml studené vody (2 až 3 polévkové lžíce) na každých 250 g, pokud není doporučeno jiné množství vody – viz tabulka. Vařte zakryté po minimální dobu – viz tabulka. Pokračujte ve vaření, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku. Během vaření a po něm jednou zamíchejte. Sůl, bylinky nebo máslo přidejte po skončení vaření.
Nádobu zakryjte a nechte 3 minuty odstát.

**Tip:** Čerstvou zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Čím menší kousky budou, tím rychleji se uvaří.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Brokolice | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | **Pokyny**<br>Připravte stejně velké růžice. Stonky srovnejte směrem ke středu. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Růžičková kapusta | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Přidejte 60–75 ml (4–5 polévkových lžic) vody. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Mrkev | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Mrkev nakrájejte na stejně velké plátky. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Květák | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | **Pokyny**<br>Připravte stejně velké růžice. Velké růžice rozpulte. Stonky upravte směrem do středu. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Cuketa | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Cuketu nakrájejte na plátky. Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) vody nebo oříšek másla. Vařte, dokud nezměkne. Nechte 3 minut odležet. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 28 2014-01-08 2:49:38

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Lilek | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Pokyny**<br>Lilky nakrájejte na malé plátky a pokapejte je 1 polévkovou lžící citrónové šťávy. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Pórek | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Pórek nakrájejte na silné proužky. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Žampióny | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Malé žampióny připravujte vcelku, větší nakrájené na plátky. Nepřidávejte žádnou vodu. Pokapejte citrónovou šťávou. Osolte a opepřete. Před podáváním sceďte. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Cibule | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | **Pokyny**<br>Cibuli nakrájejte na plátky nebo na půlky. Přidejte pouze 15 ml (1 polévkovou lžíci) vody. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Paprika | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Pokyny**<br>Papriku nakrájejte na malé plátky. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Brambory | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Oloupané brambory zvažte a nakrájejte je na půlky nebo čtvrtky podobné velikosti. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Řepa | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | **Pokyny**<br>Řepu nakrájejte na kostičky. Nechte 3 minut odležet. | | |

## OHŘEV

Mikrovlnná trouba ohřeje pokrm ve zlomku času, který by byl potřeba k ohřátí v běžné troubě. Výkonové stupně a doby ohřevu v následující tabulce použijte jako orientační pokyny. Při stanovení dob uvedených v tabulce byly uvažovány tekutiny o pokojové teplotě přibližně +18 až +20 °C nebo chlazené potraviny o teplotě přibližně +5 až +7 °C.

**Uspořádání a zakrytí**

Neohřívejte velké kusy, například kýtu. Mají sklon k převaření a vysušení ještě předtím, než se ohřeje jejich střed. Při ohřívání menších kousků dosáhnete lepšího výsledku.

**Výkonové stupně a míchání**

Některé potraviny lze ohřívat při nastavení na výkon 800 W, zatímco některé musejí být ohřívány při výkonu 600 W, 450 W nebo dokonce 300 W.

Pokyny naleznete v tabulce. Obecně je lepší ohřívat potraviny a pokrmy při nastavení na nižší výkonový stupeň v případě, že je potravina křehká, je jí mnoho nebo je pravděpodobné, že se rychle zahřeje (například plněné koláčky).

Pro dosažení nejlepších výsledků ohřevu pokrm dobře míchejte anebo otáčejte. Je-li to možné, před podáváním znovu zamíchejte.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba míchat pokrm před ohříváním, během ohřívání i po něm. Během doby odstavení ponechte pokrm v mikrovlnné troubě. Doporučujeme do tekutin vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku. Vyhněte se přehřátí (a tedy znehodnocení) pokrmů a potravin.

Je lepší nastavit dobu vaření na nižší hodnotu a v případě potřeby ji prodloužit.

**Doby ohřevu a odstavení**

Při prvním ohřívání potraviny je pro pozdější potřebu vhodné poznamenat si dobu potřebnou k ohřátí.

Vždy se ujistěte, zda je ohřívaná potravina všude horká.

Po ohřevu ji krátce odstavte, aby se vyrovnala teplota.

Doporučená doba odstavení po ohřevu je 2 až 4 minuty, pokud není v tabulce doporučeno jinak.

Při ohřívání tekutin a dětské výživy buďte zvláště opatrní. Další informace jsou uvedeny také v kapitole popisující bezpečnostní opatření.

## OHŘEV TEKUTIN

Vždy dodržujte dobu odstavení alespoň 20 sekund po vypnutí trouby, aby mohlo dojít k vyrovnání teploty. Při ohřívání pokrm v případě potřeby míchejte a VŽDY jej zamíchejte po ohřátí. Abyste zabránili intenzivnímu varu a možnému opaření, je třeba do nápojů vkládat plastovou lžičku nebo skleněnou tyčinku a nápoje míchat před ohříváním, během ohřívání a po něm.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 29 2014-01-08 2:49:38

### Ohřev tekutin a potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| Nápoje (káva, čaj a voda) | 150 ml (1 šálek)<br>250 ml (1 hrnek) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | **Pokyny**<br>Nalijte do keramického šálku a ohřívejte nezakryté. Položte šálek / hrnek doprostřed otočného talíře. Během doby odstavení je ponechte v mikrovlnné troubě a dobře zamíchejte. Nechte 1 až 2 minuty odstát. | | |
| Polévka (chlazená) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Nalijte polévku do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte. Znovu zamíchejte před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Dušený pokrm (chlazený) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Vložte dušený pokrm do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Pokyny**<br>Těstoviny (např. špagety nebo nudle) dejte na mělký keramický talíř. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Před podáváním zamíchejte. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Plněné těstoviny s omáčkou (chlazené) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | **Pokyny**<br>Plněné těstoviny (např. ravioli, tortellini) dejte do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Během ohřevu občas zamíchejte a znovu zamíchejte před odstavením a poté před podáváním. Nechte 3 minut odležet. | | |
| Pokrm na talíři (chlazený) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Pokyny**<br>Pokrm tvořený 2–3 chlazenými složkami umístěte na keramickou misku. Zakryjte potravinovou fólií vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte 3 minut odležet. | | |

## OHŘEV DĚTSKÉ VÝŽIVY

**DĚTSKÁ VÝŽIVA:** Vylijte výživu do hlubokého keramického talíře. Zakryjte plastovým víkem. Po ohřátí dobře zamíchejte!
Před podáváním nechte 2 až 3 minuty odstát. Znovu zamíchejte a zkontrolujte teplotu. Doporučená teplota podávání: mezi 30–40 °C.
**KOJENECKÉ MLÉKO:** Nalijte mléko do sterilizované skleněné láhve. Ohřívejte nezakryté. Nikdy neohřívejte dětskou láhev s nasazenou savičkou, protože láhev by mohla při přehřátí explodovat. Před odstavením dobře protřepejte a před podáváním znovu protřepejte! Vždy zkontrolujte teplotu kojeneckého mléka nebo dětské výživy, než je dítěti podáte. Doporučená teplota podávání: cca 37 °C.

## POZNÁMKA:

Především dětskou výživu je třeba před podáváním pečlivě zkontrolovat, abyste předešli popáleninám.
Výkonové stupně a doby uvedené v následující tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

### Ohřev dětské výživy a kojeneckého mléka

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro ohřev.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Čas |
|---|---|---|---|
| Dětská výživa (zelenina + maso) | 190 g | 600 W | 30 s |
| | **Pokyny**<br>Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Dětská kaše (obilovina + mléko + ovoce) | 190 g | 600 W | 20 s |
| | **Pokyny**<br>Ohřívejte v hlubokém keramickém talíři. Vařte zakryté. Po skončení doby vaření zamíchejte. Před podáváním dobře zamíchejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |
| Kojenecké mléko | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30–40 s<br>50 s až 1 min. |
| | **Pokyny**<br>Dobře zamíchejte nebo protřepejte a nalijte do sterilizované skleněné láhve. Postavte do středu otočného talíře. Vařte nezakryté. Dobře protřepejte a nechte alespoň 3 minuty odstát. Před podáváním dobře protřepejte a pečlivě zkontrolujte teplotu. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 30 2014-01-08 2:49:38

## RUČNÍ ROZMRAZOVÁNÍ

Mikrovlny představují vynikající způsob, jak rozmrazit zmražené potraviny. Mikrovlny mražené potraviny šetrně a v krátké době rozmrazí. To může být velmi výhodné například v případě, kdy se objeví nečekaní hosté.
Mražená drůbež musí být před vařením důkladně rozmražena. Odstraňte všechny kovové sponky a vyjměte veškeré obaly, aby mohla tekutina odtéci.
Vložte mraženou potravinu do nádoby bez poklice. V polovině rozmrazování obraťte, sceďte všechny tekutiny a co nejdříve odstraňte všechny drůbky.
Občas potravinu zkontrolujte a ujistěte se, že není zahřátá.
Pokud se menší a tenčí části mražené potraviny začnou zahřívat, je možné je během rozmrazování chránit zabalením do velmi malých proužků alobalu.
Pokud by se drůbež začala na povrchu zahřívat, zastavte rozmrazování a nechte 20 minut odstát. Pak teprve pokračujte v rozmrazování.
Ryby, maso a drůbež nechte odstát, aby se mohlo rozmrazování dokončit. Doba odstavení pro úplné rozmrazení se liší podle množství potraviny. Údaje naleznete v následující tabulce.

**Tip:** Ploché potraviny se rozmrazují lépe než silné vrstvy a malá množství vyžadují kratší dobu rozmrazování. Myslete na tuto radu při zmrazování a rozmrazování potravin.

Při rozmrazování mražených potravin o teplotě -18 až -20 °C použijte pro orientaci tuto tabulku.

| Pokrm | Velikost porce | Výkon | Doba (min) |
|---|---|---|---|
| **Maso** | | | |
| Mleté hovězí | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Vepřové steaky | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | **Pokyny**<br>Maso položte na mělký keramický talíř. Tenčí okraje chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 25 minut odstát. | | |
| **Drůbež** | | | |
| Kuřecí kousky | 500 g (2 ks) | 180 W | 14½-15½ |
| Celé kuře | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | **Pokyny**<br>Nejprve položte kuřecí kousky kůží dolů, celé kuře položte prsíčky na mělký keramický talíř. Tenčí části, například konce stehen a křídla, chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 15 až 40 minut odstát. | | |
| **Ryby** | | | |
| Rybí filety | 250 g (2 ks)<br>400 g (4 ks) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Pokyny**<br>Mraženou rybu položte doprostřed mělkého keramického talíře. Tenčí části zasuňte pod silnější části. Úzké konce ryby chraňte alobalem. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 15 minut odstát. | | |
| **Ovoce** | | | |
| Bobulovité ovoce | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | **Pokyny**<br>Ovoce rozložte na mělkou kulatou skleněnou misku (o velkém průměru). Nechte 5 až 10 minut odstát. | | |
| **Chléb** | | | |
| Dalamánky (každý asi 50 g) | 2 ks<br>4 ks | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Toasty nebo sendviče | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| Německý chléb (pšeničná + žitná mouka) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Pokyny**<br>Dalamánky uspořádejte do kruhu, chléb vodorovně na kuchyňský papír položený na střed otočného talíře. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování otočte! Nechte 5 až 20 minut odstát. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 31 2014-01-08 2:49:38

## GRILOVÁNÍ

Topné grilovací těleso je umístěno pod stropem prostoru trouby. Je v činnosti, když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Otáčení talíře zajišťuje rovnoměrnější opečení potraviny. Předehřátím grilu po dobu 3-4 minut docílíte rychlejšího opečení potraviny.

**Nádobí vhodné pro grilování:**
Mělo by být ohnivzdorné a může obsahovat kov. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

**Potraviny vhodné ke grilování:**
Kotlety, párky, steaky, hamburgery, plátky šunky a slaniny, tenké porce ryb, sendviče a všechny druhy toastů s oblohou.

**Důležitá poznámka:**
Vždy, když používáte pouze režim grilování, zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Nezapomeňte, že potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení).

## MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRILOVÁNÍ

Tento režim vaření kombinuje vyzařované teplo grilu s rychlostí mikrovlnného vaření. Je v činnosti, jen když jsou zavřená dvířka a otočný talíř se otáčí. Díky otáčení otočného talíře se potravina rovnoměrně opeče. Tento model trouby nabízí tři kombinované režimy: 600 W + gril, 450 W + gril a 300 W + gril.

**Nádobí pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:**
Používejte nádobí, kterým mohou mikrovlny proniknout. Nádobí by mělo být ohnivzdorné. V kombinovaném režimu vaření nepoužívejte kovové nádobí. Nepoužívejte žádný druh plastového nádobí, protože by se mohlo roztavit.

**Potraviny vhodné pro vaření pomocí mikrovlnného ohřevu v kombinaci s grilováním:**
Mezi potraviny vhodné pro kombinovaný režim vaření patří všechny druhy vařených pokrmů, které je třeba ohřát a opéci (například zapékané těstoviny) a také potraviny vyžadující krátkou dobu pro opečení povrchu. Tento režim je také možné použít pro silné porce potravin, kterým prospívá opečený a křupavý povrch (například kuřecí kousky, které se v polovině doby vaření otočí). Podrobné informace naleznete v tabulce pro grilování.

**Důležitá poznámka:**
Vždy, když používáte kombinovaný režim (mikrovlnný ohřev + grilování), zkontrolujte, zda je topné grilovací těleso pod stropem ve vodorovné poloze, a nikoli ve svislé poloze na zadní stěně trouby. Potraviny je nutné položit na vysoký rošt (pokud není v pokynech uvedeno jiné doporučení). Jinak je třeba je položit přímo na otočný talíř. Pokyny si prosím vyhledejte v následující tabulce.
Pokud má být pokrm opečený z obou stran, je třeba jej otočit.

Pokyny pro grilování mražených potravin

Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

| Mražený pokrm | Velikost porce | Výkon | 1. krok (min.) | 2. krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Dalamánky (přibližně po 50 g) | 2 ks<br>4 ks | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>1-1½<br>2-2½ | Pouze gril<br>1-2<br>1-2 |
| | **Pokyny**<br>Uspořádejte dalamánky na roštu do kruhu. Grilujte dalamánky na druhé straně až dosáhnete požadované křupavosti. Nechte 2 až 5 minut odstát. | | | |
| Plněné bagety (rajčata, sýr, šunka, houby) | 250–300 g (2 ks) | 450 W + gril | 8-9 | - |
| | **Pokyny**<br>Položte 2 mražené bagety vedle sebe na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Zapékání (zelenina nebo brambory) | 400 g | 450 W + gril | 13-14 | - |
| | **Pokyny**<br>Vložte mražené suroviny do malé kulaté skleněné pyrexové mísy. Položte nádobu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Těstoviny (cannelloni, makarony, lasagne) | 400 g | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>18-19 | Pouze gril<br>1-2 |
| | **Pokyny**<br>Vložte mražené těstoviny do malé mělké obdélníkové mísy z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Kuřecí nugety | 250 g | 450 W + gril | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Pokyny**<br>Položte kuřecí nugety na rošt. Po uplynutí první poloviny doby vaření otočte. | | | |
| Čipsy | 250 g | 450 W + gril | 9-11 | 4-5 |
| | **Pokyny**<br>Rozložte hranolky rovnoměrně na pečicí papír na roštu. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 32 2014-01-08 2:49:38

### Pokyny pro přípravu čerstvých pokrmů

Předehřívejte gril 3 až 4 minuty pomocí funkce grilování.
Výkonové stupně a doby uvedené v této tabulce použijte jako orientační pokyny pro grilování.

| Čerstvé potraviny | Velikost porce | Výkon | 1. krok (min.) | 2. krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toastové plátky | 4 ks (každý po 25 g) | Pouze gril | 6-8 | 4-5½ |
| | **Pokyny**<br>Položte toastové plátky vedle sebe na rošt. | | | |
| Dalamánky (již upečené) | 2-4 kusy | Pouze gril | 2-3 | 2-3 |
| | **Pokyny**<br>Nejprve položte dalamánky přímo na rošt do kruhu spodní stranou vzhůru. | | | |
| Grilovaná rajčata | <br>200 g (2 ks)<br>400 g (4 ks) | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>4½-5½<br>7-8 | Pouze gril<br>2-3 |
| | **Pokyny**<br>Rajčata rozkrojte na poloviny. Navrch položte sýr. Uspořádejte je do kruhu na mělkou nádobu z ohnivzdorného skla. Dejte nádobu na rošt. | | | |
| Havajské toasty (šunka, ananas, sýrové plátky) | 2 kusy (300 g) | 450 W + gril | 3½-4 | - |
| | **Pokyny**<br>Nejprve opečte toastové plátky. Položte toasty s oblohou na rošt. Položte 2 toasty vedle sebe přímo na rošt. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Pečené brambory | 250 g<br>500 g | 600 W + gril | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | **Pokyny**<br>Brambory rozkrojte na poloviny. Položte je do kruhu na rošt, stranou řezu ke grilu. | | | |

| Čerstvé potraviny | Velikost porce | Výkon | 1. krok (min.) | 2. krok (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kuřecí kousky | 450-500 g (2 ks) | 300 W + gril | 10-12 | 12-13 |
| | **Pokyny**<br>Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt, kostmi směrem do středu. Položte 1 kuřecí kousek mimo střed roštu. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Jehněčí/hovězí steaky (střední) | 400 g (4 ks) | Pouze gril | 12-15 | 9-12 |
| | **Pokyny**<br>Potřete jehněčí plátky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Vepřové steaky | <br>250 g (2 ks) | Mikrovlny + gril | 300 W + gril<br>7-8 | Pouze gril<br>6-7 |
| | **Pokyny**<br>Potřete vepřové steaky olejem a kořením. Položte je do kruhu na rošt. Po grilování. Nechte 2 až 3 minuty odstát. | | | |
| Pečená jablka | 1 jablko (přibl. 200 g)<br>2 jablka (přilbl. 400 g) | 300 W + gril | 4-4½<br>6-7 | - |
| | **Pokyny**<br>Vykrájejte jádřince a naplňte jablka hrozinkami a džemem. Ozdobte mandlovými plátky. Uspořádejte do kruhu na mělkou misku z ohnivzdorného skla. Položte nádobu přímo na otočný talíř. | | | |
| Pečené kuře | <br>1200 g | Mikrovlny + gril | 450 W + gril<br>22-24 | 300 W + gril<br>23-25 |
| | **Pokyny**<br>Kuře potřete olejem a kořením. Použijete pyrexovou nádobu – nejprve kuře položte prsíčky dolů, potom otočte. Po grilování nechejte 5 minut odstát. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 33 2014-01-08 2:49:38

## NÁPADY A TIPY

### ROZPOUŠTĚNÍ MÁSLA
Vložte 50 g másla do malé hluboké skleněné nádoby. Zakryjte plastovým víkem.
Zahřívejte 30 až 40 sekund při výkonu 800 W, dokud se máslo nerozpustí.

### ROZPOUŠTĚNÍ ČOKOLÁDY
Vložte 100 g čokolády do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 3 až 5 minut při výkonu 450 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
Během rozpouštění jednou či dvakrát zamíchejte. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

### ROZPOUŠTĚNÍ KRYSTALIZOVANÉHO MEDU
Vložte 20 g krystalizovaného medu do malé hluboké skleněné nádoby.
Zahřívejte 20 až 30 sekund při výkonu 300 W, dokud se med nerozpustí.

### ROZPOUŠTĚNÍ ŽELATINY
Vložte suché plátky želatiny (10 g) na 5 minut do studené vody.
Odkapanou želatinu vložte do malé mísy z ohnivzdorného skla.
Zahřívejte po dobu 1 minuty při výkonu 300 W.
Po rozpuštění zamíchejte.

### PŘÍPRAVA POLEVY (NA DORTY A KOLÁČE)
Smíchejte instantní polevu (asi 14 g) se 40 g cukru a 250 ml studené vody.
Vařte nezakryté v nádobě z ohnivzdorného skla po dobu 3½ až 4½ minuty při výkonu 800 W, až poleva/želatina zprůhlední. Během vaření dvakrát zamíchejte.

### VAŘENÍ MARMELÁDY
Vložte 600 g ovoce (například směs bobulovitých plodů) do nádoby z ohnivzdorného skla s víkem. Přidejte 300 g cukru pro konzervaci a dobře zamíchejte.
Vařte nezakryté po dobu 10 až 12 minut při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát zamíchejte. Vlijte přímo do malých zavařovacích sklenic se šroubovacím víčkem. Nechte odstát na víčku po dobu 5 minut.

### VAŘENÍ PUDINKU
Nasypte pudinkový prášek a cukr do mléka (500 ml) podle pokynů výrobce a dobře rozmíchejte. Použijte nádobu z ohnivzdorného skla vhodné velikosti s víkem. Vařte zakryté po dobu 6½ až 7½ minuty při výkonu 800 W.
Během vaření několikrát důkladně zamíchejte.

### OPÉKÁNÍ MANDLOVÝCH PLÁTKŮ
Rovnoměrně rozprostřete 30 g plátků mandlí na středně velký keramický talíř.
Během opékání několikrát promíchejte, opékejte 3½ až 4½ minuty při výkonu 600 W.
Nechte v troubě 2 až 3 minuty odstát. Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

# odstraňování problémů a kódy chyb

## ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Pokud se setkáte s následujícími potížemi, vyzkoušejte popsaná řešení.

**Jde o normální jev.**
- Kondenzace uvnitř trouby.
- Proud vzduchu kolem dvířek a vnějšího pláště.
- Odraz světla kolem dvířek a vnějšího krytu.
- Pára unikající zpoza dvířek nebo ventilačních otvorů.

**Trouba se po stisknutí tlačítka START/+30s nezapne.**
- Jsou dvířka úplně zavřená?

**Pokrm není vůbec uvařený.**
- Nastavili jste správně časovač a stiskli tlačítko **START/+30s**?
- Jsou dvířka zavřená?
- Nepřetížili jste elektrický obvod a nedošlo k přepálení pojistky nebo vypadnutí elektrického jističe?

**Pokrm je převařený nebo nedovařený.**
- Byla nastavena příslušná doba vaření, která odpovídá typu pokrmu?
- Byl zvolen odpovídající výkonový stupeň?

**Žárovka nefunguje.**
- Z bezpečnostních důvodů nevyměňujte žárovku sami. Obraťte se na nejbližší autorizované středisko péče o zákazníky společnosti Samsung a požádejte o výměnu žárovky kvalifikovaného technika.

**Trouba způsobuje rušení rádia nebo televize.**
- Při provozu trouby je možné pozorovat mírné rušení televize nebo rádia. Jde o normální jev. Problém vyřešíte tak, že umístíte troubu mimo dosah televizorů, rádiových přijímačů a antén.
- Pokud mikroprocesor trouby zjistí rušení, může dojít k resetování displeje. Tento problém vyřešíte odpojením napájení ze zásuvky a opětovným zapojením zástrčky napájecího kabelu. Resetujte čas.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 34 2014-01-08 2:49:38

**Jiskření a praskání uvnitř trouby (elektrický oblouk).**

- Nepoužili jste nádobí s kovovým zdobením?
- Nezapomněli jste uvnitř trouby vidličku nebo jiné kovové kuchyňské náčiní?
- Není alobal příliš blízko vnitřních stěn trouby?

**Kouř a zápach při prvním použití.**

- Jedná se o dočasný stav způsobený zahříváním nových součástí. Kouř a zápach zcela odezní po 10 minutách provozu.
  Pokud se chcete zápachu zbavit rychleji, spusťte mikrovlnnou troubu s vloženým vymačkaným citronem nebo citrónovou šťávou.

Pokud výše uvedené pokyny nevedly k odstranění problému, obraťte se na místní zákaznické středisko společnosti SAMSUNG.
Připravte si laskavě následující informace:

- Číslo modelu a výrobní číslo; obvykle jsou uvedena na zadní části trouby.
- Podrobné informace o vaší záruce.
- Srozumitelný popis problému.

Poté se obraťte na svého prodejce nebo servis SAMSUNG.

## KÓD CHYBY

**Zobrazila se zpráva „SE“.**

- Vyčistěte tlačítka a ujistěte se, že povrch a okolí tlačítek jsou suché. Vypněte mikrovlnnou troubu a znovu použijte požadovanou funkci. Pokud se problém bude opakovat, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

V případě, že se zobrazí jiné kódy nebo navržené řešení nevyřeší problém, obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti SAMSUNG.

# technické údaje

Společnost SAMSUNG se stále snaží vylepšovat své výrobky. Jak technické údaje, tak tyto pokyny pro uživatele proto mohou být změněny bez předchozího upozornění.
V souladu s obecným předpisem 2/1984 (III.10) BKM-IpM jako distributor potvrzujeme, že trouby Samsung MG23H3115** odpovídají níže uvedeným technologickým parametrům.

| Model | MG23H3115** |
|---|---|
| Zdroj napájení | 230 V ~ 50 Hz |
| Spotřeba energie<br>Mikrovlnný režim<br>Grilování<br>Kombinovaný režim | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| Výstupní výkon | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Provozní frekvence | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P (31) |
| Metoda chlazení | Motor chladicího ventilátoru |
| Rozměry (Š × V × H)<br>Vnější<br>Vnitřní prostor trouby | <br>489 × 275 × 392 mm<br>330 × 211 × 324 mm |
| Objem | 23 litrů |
| Hmotnost<br>Čistá | <br>Přibližně 13,5 kg |
| Úroveň hluku | 42 dBA |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 35 2014-01-08 2:49:39

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

| ZEMĚ | ZAVOLEJTE NÁM | NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>*(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_CZ.indd 36 2014-01-08 2:49:39

MG23H3115**

# Microwave Oven

## Owner's Instructions & Cooking Guide

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

Planet First **100 % Recycled Paper**

**This manual is made with 100 % recycled paper.**

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product. To receive more complete service, please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

# contents


**Safety information ..... 2**
**Quick look-up guide ..... 11**
**Oven features ..... 12**
Oven ..... 12
Control panel ..... 13
Accessories ..... 13
**Oven use ..... 14**
How a microwave oven works ..... 14
Checking that your oven is operating correctly ..... 14
Setting the time ..... 15
Cooking/reheating ..... 15
Power levels ..... 16
Adjusting the cooking time ..... 16
Stopping the cooking ..... 16
Setting the energy save mode ..... 16
Using the steam cleaning (Only MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* models) ..... 17
Using the healthy cooking features ..... 17
Power steam cooking guide (Only MG23H3115P*, MG23H3115X* models) ..... 19
Using the crusty plate (Only MG23H3115N*, MG23H3115X* models) ..... 21
Using the auto power defrost features ..... 22
Using the my plate features ..... 23
Choosing the accessories ..... 24
Grilling ..... 24
Combining microwaves and the grill ..... 25
Switching the beeper off ..... 25
Safety-locking your microwave oven ..... 25
**Cookware guide ..... 26**
**Cooking guide ..... 27**
**Troubleshooting and error code ..... 34**
Troubleshooting ..... 34
Error code ..... 35
**Technical specifications ..... 35**


# safety information

## USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING — Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION — Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

| | |
|---|---|
| Warning; Fire hazard | Warning; Hot surface |
| Warning; Electricity | Warning; Explosive material |
| Do NOT attempt. | Do NOT touch. |
| Do NOT disassemble. | Follow directions explicitly. |
| Unplug the power plug from the wall socket. | Make sure the machine is grounded to prevent electric shock. |
| Call the service center for help. | Note |
| Important | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 2 2014-01-08 2:51:33

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

**Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.**

| ⚠ WARNING (Microwave function only) |
|---|
| **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person. |
| **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. |
| This appliance is intended to be used in household only. |

| |
|---|
| **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use. |
| **WARNING:** This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. |
| Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens. |
| When heating food in plasitic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignitions. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 3 2014-01-08 2:51:33

| | |
|---|---|
| ★ | The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire. |
| ⇄ | If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames. |
| ★ | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. |
| ★ | **WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns. |
| ⃠ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended. |
| ★ | The oven should be cleaned regularly and any food deposites removed. |
| ☛ | Failure to maintain the oven in a clean conditioin could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation. |
| ⃠ | The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc. |
| ★ | This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. |
| ★ | Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. |
| ✆ | If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. |
| ⃠ | **WARNING:** Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode; |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 4 2014-01-08 2:51:33

| | |
|---|---|
| | The appliance should not be cleaned with a water jet. |
| | This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area. |
| | Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used. |
| | If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center. |
| | The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. |
| | The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. |

| ⚠ WARNING<br>(Oven function only) - Optional | |
|---|---|
| | **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. |

| | |
|---|---|
| | During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. |
| | **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away. |
| | A steam cleaner is not to be used. |
| | **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. |
| | **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.<br>Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. |
| | The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. |
| | The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating. |
| | Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years. |





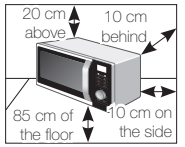
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 5 2014-01-08 2:51:34

| | |
|---|---|
| ★ | This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision. |
| ⃠ | Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass. |
| ⃠ | Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. |

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

## INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safety bear the weight of the oven.




**1.** When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.

**2.** Remove all packing materials inside the oven.

**3.** Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely. (Turntable type model only)

**4.** This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 6 2014-01-08 2:51:35

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
  For your personal safety, plug the cable into a proper AC earthed socket.
- Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

## CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings (Turntable type model only)

- **ALWAYS** ensure that the door seals are clean and the door closes properly.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces of oven with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice in the oven and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

- **DO NOT** spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:
  - Accumulate
  - Prevent the door from closing correctly

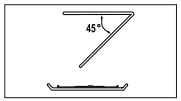




MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 7 2014-01-08 2:51:36

- **Clean** the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

When cleaning the upper part inside the cavity, it will be convenient to turn heater downward by 45 ° and clean it. (Swing heater model only)




## STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repair

- **NEVER** remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:
  - Unplug it from the wall socket
  - Contact the nearest after-sales service centre
- If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dustfree place. **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.
- This microwave oven is not intended for commercial use.
- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

| ⚠ WARNING | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 8 2014-01-08 2:51:37

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not touch the power plug with wet hands. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not apply excessive pressure or impact to the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications. | ✓ | ✓ | | ✓ |
| | Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not pour or directly spray water onto the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |
| | Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven. | ✓ | ✓ | | |
| | Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| | Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | **WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:<br>• Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.<br>• Cover with a clean, dry dressing.<br>• Do not apply any creams, oils or lotions. | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack. | | | | ✓ |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 9 2014-01-08 2:51:39

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ⃠ | Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled.<br>This could result in a sudden boil over of the hot liquid. | ✓ | | | ✓ |

| ⚠ CAUTION | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ★ | Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.<br>Remove wire twist ties from paper or plastic bags.<br>Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not use your microwave oven to dry papers or clothes. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ★ | Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food. | ✓ | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat. | ✓ | ✓ | | |
| ⃠ | Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc. | | | ✓ | ✓ |
| ⃠ | Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently. | ✓ | | ✓ | |
| ⃠ | Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns. | | | ✓ | |
| ★ | Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling. | | | ✓ | |
| ★ | Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam. | | | ✓ | |
| ⃠ | Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally. | ✓ | | | ✓ |
| ★ | Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.) | ✓ | | ✓ | |
| ★ | Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven. | ✓ | ✓ | ✓ | |

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.(MICROWAVE FUNCTION ONLY)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:
(1) door (bent)
(2) door hinges (broken or loose)
(3) door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 10 2014-01-08 2:51:40

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

(a) A Dented, Scratched, or Broken Door, Handle, Out-Panel, or Control Panel.

(b) A Broken or missing Tray, Guide Roller, Coupler, or Wire Rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

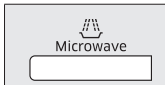
## CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

**(Applicable in countries with separate collection systems)**

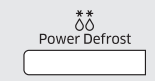
This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.
Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.
Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

# quick look-up guide

**If you want to cook some food.**

| | |
|---|---|
|  | **1.** Place the food in the oven.<br>Press **Microwave** button to start cooking. |
| | **2.** Turn **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level. |
| | **3.** Set the cooking time by turning the **Dial Knob**. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts. The oven beeps 4 times when cooking is over. |

**If you want to auto Power defrost some food.**

| | |
|---|---|
|  | **1.** Place the frozen food in the oven. Press the **Power Defrost** button. |
| | **2.** Set the cooking category by turning the **Dial Knob**.<br>Press **Dial Knob** to set desired. |
| | **3.** Select the weight by turning the **Dial Knob** as required. |
| | **4.** Press the **START/+30s** button. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 11 2014-01-08 2:51:41

**If you want to add extra 30 seconds.**

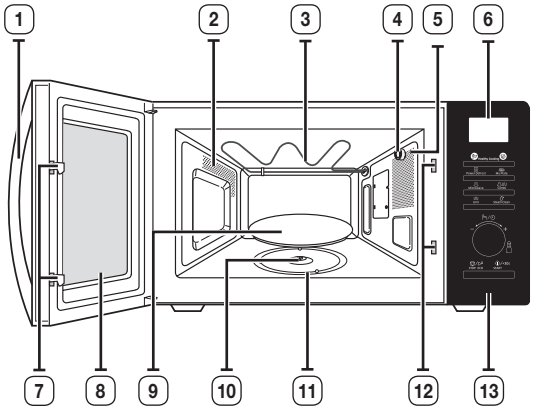
| | |
|---|---|
| /+30s START | Leave the food in the oven.<br>Press **START/+30s** one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add. |

**If you want to grill some food.**

| | |
|---|---|
| Grill | **1.** Press the **Grill** button. |
| | **2.** Select the cooking time by turning the **Dial Knob** as required. |
| /+30s START | **3.** Press the **START/+30s** button. |

# oven features

## OVEN

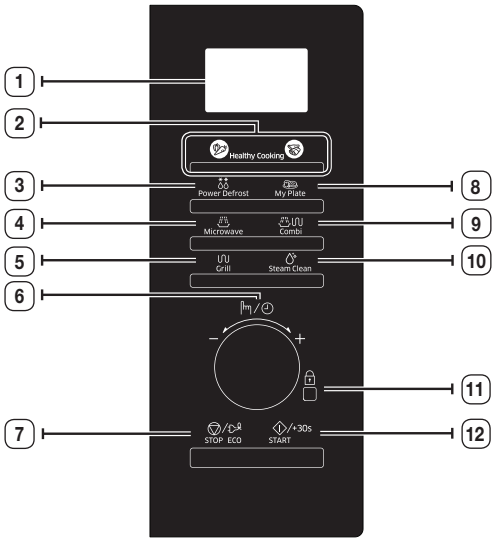



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. GRILL
4. WATER BOWL HOLDER
5. LIGHT
6. DISPLAY
7. DOOR LATCHES
8. DOOR
9. TURNTABLE
10. COUPLER
11. ROLLER RING
12. SAFETY INTERLOCK HOLES
13. CONTROL PANEL



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 12 2014-01-08 2:51:42

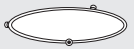
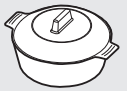
## CONTROL PANEL




1. DISPLAY
2. HEALTHY COOKING BUTTON
3. POWER DEFROST BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. GRILL BUTTON
6. DIAL KNOB (WEIGHT/SERVING/TIME/SELECT)
7. STOP/ECO BUTTON
8. MY PLATE BUTTON
9. COMBI BUTTON
10. STEAM CLEAN BUTTON
11. CHILD LOCK BUTTON
12. START/+30s BUTTON

## ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

| | |
|---|---|
|  | 1. **Roller ring**, to be placed in the centre of the oven.<br>**Purpose:** The roller ring supports the turntable. |
| | 2. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the centre fitting to the coupler.<br>**Purpose:** The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning. |
| | 3. **Grill rack,** to be placed on the turntable.<br>**Purpose:** The metal rack can be used in grill and combination cooking. |
| | 4. **Crusty plate,** see page 21 to 22.<br>(Only MG23H3115N*, MG23H3115X* models)<br>**Purpose:** The crusty plate is used to brown food better in the microwave or grill combination cooking modes. It helps keep pastry and pizza dough crisp. |
| | 5. **Clean water bowl,** see page 17.<br>(Only MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* models)<br>**Purpose:** The water bowl can be used to clean. |
|  | 6. **Steam cooker,** see page 19 to 20.<br>(Only MG23H3115P*, MG23H3115X* models)<br>**Purpose:** The plastic steam cooker when using power steam function. |

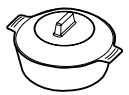
**DO NOT** operate the microwave oven without the roller ring and turntable.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 13 2014-01-08 2:51:43

**DO NOT** operate the **GRILL** and **COMBI** mode with steam cooker.

| Operation Mode | MW | GRILL | COMBI |
|---|---|---|---|
|  (Steam cooker) | O | X | X |

# oven use

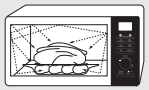
## HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without the foods form or colour changing.

You can use your microwave oven to:

- Defrost (manual & auto)
- Cook
- Reheat

Cooking Principle.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the recipient used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

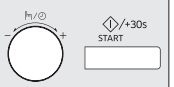
- Even cooking of the food right to the centre.
- The same temperature throughout the food.

## CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button.
   **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed




2. After press the **Dial Knob** (800 W), set the time 4 to 5 minutes by turning the **Dial Knob** and press the **START/+30s** button.
   **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum is used, the water takes longer to boil.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 14 2014-01-08 2:51:43

## SETTING THE TIME

Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, ":0", "88:88" or "12:00" is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24-hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1. Press the **Dial Knob**.
   **To display the time in the...**
   24-hour notation.
   12-hour notation.
2. Turn the **Dial Knob** to set time display type. (24H or 12H). At that time, press the **Dial Knob** to select the type of time.
3. Turn the **Dial Knob** to set the hour. At that time, press the **Dial Knob** to set the hour.
4. Turn the **Dial Knob** to set the minute.
5. Press the **Dial Knob** to complete the setup.

## COOKING/REHEATING

The following procedure explains how to cook or reheat food.
ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

First, place the food in the centre of the turntable. Then, close the door.

1. Press the **Microwave** button.
   **Result:** The 800 W (maximum cooking power) indications are displayed:

2. Turn **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level.

3. Set the cooking time by turning the **Dial Knob.**
   **Result:** The cooking time is displayed.

4. Press the **START/+30s** button.
   **Result:** The oven light comes on and the turntable starts rotating.
   1) Cooking starts and when it has finished the oven beeps 4 times.
   2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
   3) The current time is displayed again.

**Never** switch the microwave oven on when it is empty.

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (800 W), simply press the **START/+30s** button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 15 2014-01-08 2:51:44

## POWER LEVELS

You can choose among the power levels below.

| Power level | Output | |
|---|---|---|
| | MWO | GRILL |
| HIGH | 800 W | - |
| MEDIUM HIGH | 600 W | - |
| MEDIUM | 450 W | - |
| MEDIUM LOW | 300 W | - |
| DEFROST | 180 W | - |
| LOW/KEEP WARM | 100 W | - |
| GRILL | - | 1100 W |
| COMBI I | 600 W | 1100 W |
| COMBI II | 450 W | 1100 W |
| COMBI III | 300 W | 1100 W |

If you select higher power level, the cooking time must be decreased.

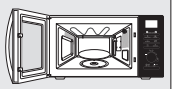
If you select lower power level, the cooking time must be increased.

## ADJUSTING THE COOKING TIME

| | |
|---|---|
| | You can increase the cooking time by pressing the **START/+30s** button once for each 30 seconds to be added. |
| | You can also increase the cooking time by turning **Dial Knob** once for each 10 sec to be added. |

## STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time to check the food.

| | |
|---|---|
|  | **1.** To stop temporarily;<br>**1)** Open the door.<br>**Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door and press **START/+30s** button again.<br>**2)** Press the **STOP/ECO** button.<br>**Result:** Cooking stops. To resume cooking, press **START/+30s** button again. |
| | **2.** To stop completely;<br>Press the **STOP/ECO** button.<br>**Result:** The cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **STOP/ECO** button again. |

You can also cancel any setting before starting by simply pressing **STOP/ECO** button.

## SETTING THE ENERGY SAVE MODE

The oven has an energy save mode. This facility saves electricity when the oven is not in use. Normal condition is standby mode and show clock when not using.

| | |
|---|---|
| | • Press the **STOP/ECO** button.<br>**Result:** Display off.<br>• To remove energy save mode, open the door or press the **STOP/ECO** button and then display shows current time. The oven is ready for use. |

**Auto energy saving function**

If you do not select any function when appliance is in the middle of setting or operating with temporary stop condition, function is canceled and clock will be displayed after 25 minutes.

Oven Lamp will be turned off after 5 minutes with door open condition.



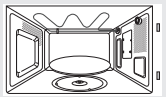
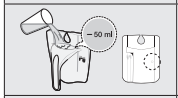
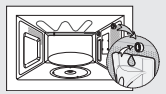
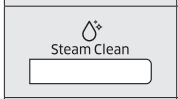
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 16 2014-01-08 2:51:45

## USING THE STEAM CLEANING (ONLY MG23H3115B*, MG23H3115N*, MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELS)

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

Use normal water only, and no distilled water.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Open the Door. |
|  | **2.** Fill with water following guide line (water level) outside the water bowl. (The line is about 50 ml.) |
|  | **3.** Insert water bowl into upper water bowl holder on the right wall of cooking chamber. At that time close the door. |
|  | **4.** Press the **Steam Clean** button. It can be seen **MISTY** during steam cleaning. but it is not a defect **BUT STEAM SHIELDS THE** light **INSIDE.** |
| | **5.** Open the door and please clean cavity of oven with dried dishtowel. Remove the turntable and only under rack with kitchen paper. |

WARNING

Water Bowl only can be use during "**Steam Clean**" mode.

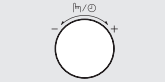
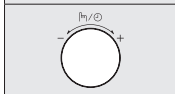
When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

More than 50 ml water may cause a leak at the back through the hole. Ensure that it is not more than 50 ml.

## USING THE HEALTHY COOKING FEATURES

The Healthy Cooking features has twenty pre-programmed cooking times.
You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the serving size of the item by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Healthy Cooking** button.<br>- Vegetables & Grain<br>- Poultry & Fish |
|  | **2.** Select the food that you are cooking by turning the **Dial Knob**.<br>At that time, press the **Dial Knob**.<br>Refer to the table on the following page for a description of the various pre-programmed settings. |
|  | **3.** Set the weight of food by turning the **Dial Knob**. (Broccoli, Peeled Potatoes only) |
| | **4.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

Use only recipients that are microwave-safe.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 17 2014-01-08 2:51:48

## 1. Vegetables & Grain

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Broccoli Florets | 250 g<br>500 g | Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g, and add 60-75 ml (4-5 tbsp) for 500 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 2<br>Sliced Carrots | 250 g | Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking for 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 3<br>Green Beans | 250 g | Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water when cooking 250 g. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 4<br>Spinach | 150 g | Rinse and clean spinach. Put into a glass bowl with lid. Do not add water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes. |
| 5<br>Corn on the Cob | 250 g<br>(1 pcs) | Rinse and clean corn on the cob and put into an oval glass dish. Cover with microwave cling film and pierce film. Stand for 1-2 minutes. |
| 6<br>Peeled Potatoes | 250 g<br>500 g | Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes. |
| 7<br>Brown Rice (Parboiled) | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes. |
| 8<br>Wholemeal Macaroni | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add 500 ml hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1 minutes. |
| 9<br>Quinoa | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 1-3 minutes. |
| 10<br>Bulgur | 125 g | Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (250 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 2-5 minutes. |
| 11<br>Vegetable Gratin | 500 g | Put the vegetables, such as precooked potato slices, courgette slices and tomatoes and sauce into a suitable sized glass pyrex dish. Add grated cheese on top. Put dish on the rack. Stand for 2-3 minutes. |
| 12<br>Grilled Tomatoes | 400 g | Rinse and clean tomatoes, cut them into halves and put in an ovenware dish. Add grated cheese on top. Put dish on rack. Stand for 1-2 minutes. |



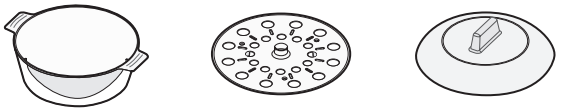
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 18 2014-01-08 2:51:48

**2. Poultry & Fish**

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Chicken Breasts | 300 g<br>(2 pcs) | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |
| 2<br>Turkey Breasts | 300 g<br>(2 pcs) | Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |
| 3<br>Fresh Fish Fillets | 300 g<br>(2 pcs) | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 4<br>Fresh Salmon Fillets | 300 g<br>(2 pcs) | Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 5<br>Fresh Prawns | 250 g | Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes. |
| 6<br>Fresh Trout | 200 g<br>(1 fish) | Put 1 fresh whole fish into an ovenproof dish. Add a pinch salt, 1 tbsp lemon juice and herbs. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes. |
| 7<br>Roast Fish | 200 g<br>(1 fish) | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 3 minutes. |
| 8<br>Grilled Salmon Steaks | 300 g<br>(2 steaks) | Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover, as soon as the beep sounds. Stand for 2 minutes. |

## POWER STEAM COOKING GUIDE (ONLY MG23H3115P*, MG23H3115X* MODELS)

The Power Steamer is based on the principle of steam cooking, and is designed for fast, healthy cooking in your Samsung Microwave oven.
This accessory is ideal for cooking rice, pasta, vegetables, etc. in record time, while preserving their nutritional values.
The Microwave Power steamer set is made up of 3 items:



Bowl Insert tray Lid

All parts withstand temperatures from -20 °C to 140 °C.
Suitable for freezer storage. Can also be used separately or together.

### CONDITIONS of USE:

- Do not use:
  - to cook foods with a high sugar or fat content,
  - with the grill or rotating heat function or on a hob.
- Wash all parts well in soapy water before first use.
- To find out cooking times, please refer to the instructions in the table on next page.

### MAINTENANCE:

- Your steamer can be washed in a dishwasher.
- When washing by hand, use hot water and washing-up liquid. Do not use abrasive pads.
- Some foods (such as tomato) may discolour the plastic. This is normal and not a manufacturing fault.

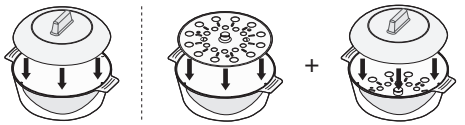


MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 19 2014-01-08 2:51:48

## COOKING:

| Food | Serving Size | Power levels | Cooking time (min.) | Handling |
|---|---|---|---|---|
| Artichokes | 300 g (1-2 pcs) | 800 W | 5-6 | Bowl with insert tray + Lid |
| | **Instructions**<br>Rinse and clean artichokes. Put insert tray into bowl. Set artichokes on tray. Add 1 tbsp lemon juice. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| Fresh Vegetables | 300 g | 800 W | 4-5 | Bowl with insert tray + Lid |
| | **Instructions**<br>Weigh the vegetables (e.g. broccoli, cauliflower, carrots, pepper) after washing, cleaning and cutting into similar size. Put tray into bowl. Distribute vegetables on insert tray. Add 2 tbsp water. Cover with lid. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| Frozen Vegetables | 300 g | 600 W | 7-8 | Bowl with insert tray + Lid |
| | **Instructions**<br>Put the frozen vegetables into the steam bowl. Put insert tray into bowl. Add 1 tbsp water. Cover with lid. Stir well after cooking and standing. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Rice | 250 g | 800 W | 15-18 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Put rice into the steam bowl. Add 500 ml cold water. Cover with lid. After cooking let stand white rice 5 minutes, brown rice 10 minutes. | | | |
| Jacket Potatoes | 500 g | 800 W | 7-8 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Weigh and rinse the potatoes and put them into steam bowl. Add 3 tbsp water. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Stew (Chilled) | 400 g | 600 W | 5-6 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Put stew into the steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| Soup (Chilled) | 400 g | 800 W | 3-4 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Pour into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 1-2 minutes. | | | |
| Frozen Soup | 400 g | 800 W | 8-10 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Put frozen soup into steam bowl. Cover with lid. Stir well before standing. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Frozen Yeast Dumpling with Jam Filling | 150 g | 600 W | 1-2 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Moist the top of filled dumplings with cold water. Put 1-2 frozen dumplings side by side into the steam bowl. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Fruit Compote | 250 g | 800 W | 3-4 | Bowl + Lid |
| | **Instructions**<br>Weigh the fresh fruits (e.g. apples, pears, plums, apricots, mangoes or pineapple) after peeling, washing and cutting into similar sizes or cubes. Put into steam bowl. Add 1-2 tbsp water and 1-2 tbsp sugar. Cover with lid. Stand for 2-3 minutes. | | | |

### Handling of power steam cooker



Bowl + Lid  Bowl with insert tray + Lid

## PRECAUTIONS:

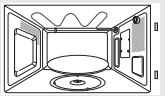
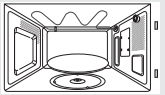
- Take special care when opening the lid of your steamer, because the steam escaping may be very hot.
- Use oven gloves when handling after cooking.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 20 2014-01-08 2:51:49

## USING THE CRUSTY PLATE (ONLY MG23H3115N*, MG23H3115X* MODELS)

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate. Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page). The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination [600 W + Grill] by following the times and instructions in the chart. |
|  | **2.** Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely. |
| | **3.** Place the food on the crusty plate. |
| | **4.** Place the crusty plate on the metal rack (or turntable) in the microwave. |
| | **5.** Select the appropriate cooking time and power. (Refer to the table on the side) |

- Always use oven gloves to take out the crusty plate, as will become very hot.
- Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
- Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant.
- Never place the crusty plate in the oven without turntable.
- Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.
- Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.
- Please note that the crust plate is not dish washer-safe.

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with 600 W + Grill function for 3-4 minutes.
Follow the times and instructions in the table.

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|---|---|---|---|
| Bacon | 4 slices (80 g) | 600 W + Grill | 3½-4 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes. | | |
| Grilled Tomatoes | 200 g (2 pcs) | 450 W + Grill | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Stand for 3 minutes. | | |
| Burger (Frozen) | 2 pieces (125 g) | 600 W + Grill | 7-7½ |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min. Stand for 3 minutes. | | |
| Baguettes (Frozen) | 200-250 g (2 pcs) | 450 W + Grill | 8-9 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Put 1 baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack. Stand for 4 minutes. | | |
| Pizza (Frozen) | 300-350 g | 450 W + Grill | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on the crusty plate. Put crusty plate on the Turntable. Stand for 2 minutes. | | |
| Baked Potatoes | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 5-6<br>8-9 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Cut potatoes in halves. Put them on the crusty plate with the cut side to the bottom. Arrange in a circle. Put the plate on the rack. Stand for 3 minutes. | | |

(continued)





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 21 2014-01-08 2:51:49

| Food | Serving Size | Power | Cooking time (min.) |
|---|---|---|---|
| Fish Fingers (Frozen) | 150 g (5 pcs)<br>300 g (10 pcs) | 600 W + Grill | 7-8<br>9-10 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp oil. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 4 min. (5 pc) or after 6 min. (10 pc). Stand for 4 minutes. | | |
| Chicken Nuggets (Frozen) | 125 g<br>250 g | 600 W + Grill | 5-5½<br>7½-8 |
| | **Instructions**<br>Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min. (125 g) or 5 min. (250 g). Stand for 4 minutes. | | |
| Pizza (Chilled) | 300-350 g | 450 W + Grill | 6½-7½ |
| | **Instructions**<br>Preheat crust plate. Put the chilled pizza on the plate. Put crust plate on the Turntable. Stand for 4 minutes. | | |

## USING THE AUTO POWER DEFROST FEATURES

The Auto Power Defrost features enables you to defrost meat, poultry, fish, bread/cake. The defrost time and power level are set automatically.
You simply select the programme and the weight.

First, place the frozen food in the centre of the turntable and close the door.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Power Defrost** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. (Refer to the table on the side). |
| | **3.** Press the **Dial Knob** to select the type of food. |
| | **4.** Set the weight of food by turning the **Dial Knob**. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:**<br>• Defrosting begins.<br>• The oven beeps half way through defrosting to remind you to turn the food over.<br>• Press **START/+30s** button again to finish defrosting. |

You can also defrost food manually. To do so, select the microwave cooking/ reheating function with a power level of 180 W. Refer to the section entitled “Cooking/Reheating” on page 15 for further details.

Use only dishes that are microwave-safe.



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 22 2014-01-08 2:51:50

The following table presents the various Auto Power Defrost programmes, quantities and appropriate instructions. Remove all kinds of package material before defrosting. Place meat, poultry, fish, bread/cake on a ceramic plate.

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Meat | 200-1500 g | Shield the edges with aluminium foil.<br>Turn the meat over when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops and minced meat. Stand for 10-30 minutes. |
| 2<br>Poultry | 200-1500 g | Shield the leg and wing tips with aluminium foil.<br>Turn the poultry over when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken and chicken portions. Stand for 10-30 minutes. |
| 3<br>Fish | 200-1500 g | Shield the tail of the whole fish with aluminium foil. Turn the fish over when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes and fish fillets. Stand for 10-30 minutes. |
| 4<br>Bread/Cake | 125-625 g | Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door. This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not, suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-20 minutes. |

Select the Manual Defrosting function with a power level of 180 W if you want to defrost food manually. For further details on manual defrosting and defrosting time, refer to the page 31.

## USING THE MY PLATE FEATURES

The My Plate features has 2 pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level. You can adjust the number of servings by turning the dial knob.

First, place the food in the centre of the turntable and close the door.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **My plate** button. |
| | **2.** Select the type of food that you are cooking by turning the **Dial Knob**. |
| | **3.** Press the **Dial Knob** to select the type of food. |
| | **4.** Select the size of the serving by turning the **Dial Knob.** (Refer to the table on the side.) |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Cooking starts. When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

Use only recipients that are microwave-safe.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 23 2014-01-08 2:51:50

The following table presents the My Plate programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

| Code/Food | Serving Size | Instructions |
|---|---|---|
| 1<br>Chilled Ready Meal | 300-350 g<br>400-450 g | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes. |
| 2<br>Chilled Vegetarian Meal | 300-350 g<br>400-450 g | Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes. |

## CHOOSING THE ACCESSORIES

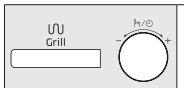
Use microwave-safe recipients; do not use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

If you wish to select the combined cooking mode (grill and microwave), use only dishes that are microwave-safe and ovenproof.

For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 26.

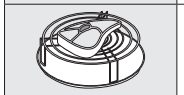
## GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves. For this purpose, a grill rack is supplied with your microwave oven.

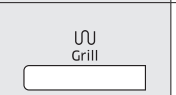



**1.** Preheat the grill to the required temperature, by pressing the **Grill** button and set the preheat time by turning the **Dial Knob**.

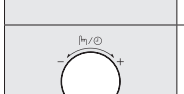
**2.** Press the **START/+30s** button.



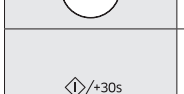
**3.** After preheating, open the door and place the food on the rack.
Close the door.




**4.** Press the **Grill** button.
**Result:** The following indications are displayed:



**5.** Set the Grilling time by turning the **Dial Knob**.
The maximum grilling time is 60 minutes.




**6.** Press the **START/+30s** button.
**Result:** Grilling cooking start. When it has finished.
1) The oven beeps 4 times.
2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).
3) The current time is displayed again.

Do not worry if the heater turns off and on while grilling.
This system is designed to prevent overheating of the oven.

Always use oven gloves when touching the dishes in the oven, as they will be very hot.



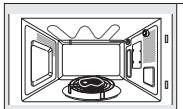
MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 24 2014-01-08 2:51:50

## COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

**ALWAYS** use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.

**ALWAYS** use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

| | |
|---|---|
|  | **1.** Open the oven door.<br>Place the food on the rack and the rack on the turntable.<br>Close the door. |
| | **2.** Press the **Combi** button. |
| | **3.** Turn **Dial Knob** to desired until the appropriate power level is displayed. At that time, press the **Dial Knob** to set the power level. |
| | **4.** Set the Cooking time by turning the **Dial Knob.**<br>The maximum grilling time is 60 minutes. |
| | **5.** Press the **START/+30s** button.<br>**Result:** Combination cooking starts.<br>When it has finished.<br>1) The oven beeps 4 times.<br>2) The end reminder signal will beep 3 times (once every minute).<br>3) The current time is displayed again. |

The maximum microwave power for the combined microwave and grill mode is 600 W.

You cannot set the temperature of the grill.

## SWITCHING THE BEEPER OFF

You can switch the beeper off whenever you want.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons at the same time.<br>**Result:**<br>• The following indication is displayed.<br> <br>• The oven does not beep each time you press a button. |
| | **2.** To switch the beeper back on, press the **STOP/ECO** and **START/+30s** buttons again at the same time.<br>**Result:**<br>• The following indication is displayed.<br> <br>• The oven operates with the beeper on again. |

## SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.

The oven can be locked at any time.

| | |
|---|---|
| | **1.** Press the **Child Lock** button for three seconds.<br>**Result:**<br>• The oven is locked (no functions can be selected).<br>• The display shows “L”.<br> |
| | **2.** To unlock the oven, press the **Child Lock** button for three seconds.<br>**Result:** The oven can be used normally. |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 25 2014-01-08 2:51:51

# cookware guide

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

| Cookware | Microwave-safe | Comments |
|---|---|---|
| **Aluminum foil** | ✓✗ | Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used. |
| **Crust plate** | ✓ | Do not preheat for more than 8 minutes. |
| **China and earthenware** | ✓ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim. |
| **Disposable polyester cardboard dishes** | ✓ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| **Fast-food packaging** | | |
| • Polystyrene cups containers | ✓ | Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. |
| • Paper bags or newspaper | ✗ | May catch fire. |
| • Recycled paper or metal trims | ✗ | May cause arcing. |
| **Glassware** | | |
| • Oven-to-tableware | ✓ | Can be used, unless decorated with a metal trim. |
| • Fine glassware | ✓ | Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. |
| • Glass jars | ✓ | Must remove the lid. Suitable for warming only. |
| **Metal** | | |
| • Dishes | ✗ | May cause arcing or fire. |
| • Freezer bag twist ties | ✗ | |
| **Paper** | | |
| • Plates, cups, napkins and kitchen paper | ✓ | For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. |
| • Recycled paper | ✗ | May cause arcing. |
| **Plastic** | | |
| • Containers | ✓ | Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic. |
| • Cling film | ✓ | Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. |
| • Freezer bags | ✓✗ | Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary. |
| **Wax or grease-proof paper** | ✓ | Can be used to retain moisture and prevent spattering. |

**✓ : Recommended** **✓✗ : Use Caution** **✗ : Unsafe**



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 26 2014-01-08 2:51:52

# cooking guide

## MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

## COOKING

**Cookware for microwave cooking:**
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

**Food suitable for microwave cooking:**
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

**Covering during cooking**
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

**Standing times**
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

**Cooking guide for frozen vegetables**

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Spinach | 150 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Broccoli | 300 g | 600 W | 9-10 |
| | **Instructions**<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Peas | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Green Beans | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instructions**<br>Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Carrots/Peas/ Corn) | 300 g | 600 W | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Mixed Vegetables (Chinese Style) | 300 g | 600 W | 8-9 |
| | **Instructions**<br>Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 27 2014-01-08 2:51:52

## Cooking Guide for rice and pasta

**Rice :** Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

**Pasta :** Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| White Rice (Parboiled) | 250 g | 800 W | 16-17 |
| | **Instructions** Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Brown Rice (Parboiled) | 250 g | 800 W | 21-22 |
| | **Instructions** Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Rice (Rice + Wild Rice) | 250 g | 800 W | 17-18 |
| | **Instructions** Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Mixed Corn (Rice + Grain) | 250 g | 800 W | 18-19 |
| | **Instructions** Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes. | | |
| Pasta | 250 g | 800 W | 11-12 |
| | **Instructions** Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes. | | |

## Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp) for every 250 g unless another water quantity is recommended – see table. Cook covered for the minimum time – see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking.
Cover during a standing time of 3 minutes.

**Hint :** Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-4½<br>7-7½ |
| | **Instructions** Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | |
| Brussels Sprouts | 250 g | 800 W | 5½-6½ |
| | **Instructions** Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Carrots | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Instructions** Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Cauliflower | 250 g<br>500 g | 800 W | 5-5½<br>8½-9 |
| | **Instructions** Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes. | | |
| Courgettes | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Instructions** Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes. | | |
| Egg Plants | 250 g | 800 W | 3½-4 |
| | **Instructions** Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 28 2014-01-08 2:51:52

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Leeks | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Mushrooms | 125 g<br>250 g | 800 W | 1½-2<br>3-3½ |
| | **Instructions**<br>Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes. | | |
| Onions | 250 g | 800 W | 5½-6 |
| | **Instructions**<br>Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes. | | |
| Pepper | 250 g | 800 W | 4½-5 |
| | **Instructions**<br>Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes. | | |
| Potatoes | 250 g<br>500 g | 800 W | 4-5<br>7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes. | | |
| Turnip Cabbage | 250 g | 800 W | 5-5½ |
| | **Instructions**<br>Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes. | | |

## REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.

Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

**Arranging and covering**

Avoid reheating large items such as joint of meat – they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

**Power levels and stirring**

Some foods can be reheated using 800 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.

Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).

Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding, stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.

It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

**Heating and standing times**

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken – for future reference.

Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.

Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.

The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.

Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

## REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 29 2014-01-08 2:51:52

### Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Drinks (Coffee, Tea and Water) | 150 ml (1 cup)<br>250 ml (1 mug) | 800 W | 1-1½<br>1½-2 |
| | **Instructions**<br>Pour into cup and reheat uncovered. Put cup/ mug in the centre of turntable. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes. | | |
| Soup (Chilled) | 250 g | 800 W | 3-3½ |
| | **Instructions**<br>Pour into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Stew (Chilled) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Instructions**<br>Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 4½-5½ |
| | **Instructions**<br>Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes. | | |
| Filled Pasta with Sauce (Chilled) | 350 g | 600 W | 5-6 |
| | **Instructions**<br>Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes. | | |
| Plated Meal (Chilled) | 350 g | 600 W | 5½-6½ |
| | **Instructions**<br>Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes. | | |

## REHEATING BABY FOOD

**BABY FOOD:** Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
**BABY MILK:** Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

## REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns. Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

### Reheating baby food and milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

| Food | Serving Size | Power | Time |
|---|---|---|---|
| Baby Food (Vegetables + Meat) | 190 g | 600 W | 30 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit) | 190 g | 600 W | 20 sec. |
| | **Instructions**<br>Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |
| Baby Milk | 100 ml<br>200 ml | 300 W | 30-40 sec.<br>50 sec. to 1 min. |
| | **Instructions**<br>Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes. | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 30 2014-01-08 2:51:52

## MANUAL DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.
Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.
Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.
Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.
Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.
Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

**Hint :** Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

| Food | Serving Size | Power | Time (min.) |
|---|---|---|---|
| **Meat** | | | |
| Minced Beef | 250 g<br>500 g | 180 W | 6½-7½<br>10-12 |
| Pork Steaks | 250 g | 180 W | 7½-8½ |
| | **Instructions**<br>Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-25 minutes. | | |
| **Poultry** | | | |
| Chicken Pieces | 500 g (2 pcs) | 180 W | 14½-15½ |
| Whole Chicken | 900 g | 180 W | 28-30 |
| | **Instructions**<br>First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-40 minutes. | | |
| **Fish** | | | |
| Fish Fillets | 250 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs) | 180 W | 6-7<br>12-13 |
| | **Instructions**<br>Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-15 minutes. | | |
| **Fruits** | | | |
| Berries | 250 g | 180 W | 6-7 |
| | **Instructions**<br>Distribute fruits on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes. | | |
| **Bread** | | | |
| Bread Rolls (Each about 50 g) | 2 pcs<br>4 pcs | 180 W | ½-1<br>2-2½ |
| Toast/Sandwich | 250 g | 180 W | 4½-5 |
| German Bread (Wheat + Rye Flour) | 500 g | 180 W | 8-10 |
| | **Instructions**<br>Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes. | | |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 31 2014-01-08 2:51:52

## GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 3-4 minutes will make the food brown more quickly.

**Cookware for grilling:**
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for grilling:**
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

**Important remark:**
Whenever the grill only mode is used, make sure that the grill-heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

## MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model: 600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

**Cookware for cooking with microwave + grill**
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

**Food suitable for microwave + grill cooking:**
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

**Important remark:**
Whenever the combination mode (microwave + grill) is used, make sure that the grill heating element is under the ceiling in the horizontal position and not on the back-wall in the vertical position. The food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart.
The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

**Grill Guide for frozen food**

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Frozen Food | Serving Size | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bread Rolls (Each ca. 50 g) | | MW + Grill | 300 W + Grill | Grill only |
| | 2 pcs | | 1-1½ | 1-2 |
| | 4 pcs | | 2-2½ | 1-2 |
| | **Instructions** Arrange rolls in a circle on rack. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes. | | | |
| Baguettes + Topping (Tomatoes, Cheese, Ham, Mushrooms) | 250-300 g (2 pcs) | 450 W + Grill | 8-9 | - |
| | **Instructions** Put 2 frozen baguettes side by side on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Gratin (Vegetables or Potatoes) | 400 g | 450 W + Grill | 13-14 | - |
| | **Instructions** Put frozen gratin into a small, round glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400 g | MW + Grill | 300 W + Grill | Grill only |
| | | | 18-19 | 1-2 |
| | **Instructions** Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After grilling. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Chicken Nuggets | 250 g | 450 W + Grill | 5-5½ | 3-3½ |
| | **Instructions** Put chicken nuggets on the rack. Turn over after first time. | | | |
| Oven Chips | 250 g | 450 W + Grill | 9-11 | 4-5 |
| | **Instructions** Put oven chips evenly on baking paper on the rack. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 32 2014-01-08 2:51:52

### Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 3-4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

| Fresh Food | Serving Size | Power | 1 step (min.) | 2 step (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast Slices | 4 pcs (each 25 g) | Grill only | 6-8 | 4-5½ |
| | **Instructions** Put the toast slices side by side on the rack. | | | |
| Bread Rolls (Already Baked) | 2-4 pieces | Grill only | 2-3 | 2-3 |
| | **Instructions** Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable. | | | |
| Grilled Tomatoes | 200 g (2 pcs)<br>400 g (4 pcs) | MW + Grill | 300 W + Grill<br>4½-5½<br>7-8 | Grill only<br>2-3 |
| | **Instructions** Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack. | | | |
| Toast Hawaii (Ham, Pineapple, Cheese Slices) | 2 pcs (300 g) | 450 W + Grill | 3½-4 | - |
| | **Instructions** Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Potatoes | 250 g<br>500 g | 600 W + Grill | 4½-5½<br>8-9 | - |
| | **Instructions** Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill. | | | |
| Chicken Pieces | 450-500 g (2 pcs) | 300 W + Grill | 10-12 | 12-13 |
| | **Instructions** Prepare chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put 1 chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Lamb Chops/ Beef Steaks (Medium) | 400 g (4 pcs) | Grill only | 12-15 | 9-12 |
| | **Instructions** Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Pork Steaks | 250 g (2 pcs) | MW + Grill | 300 W + Grill<br>7-8 | Grill only<br>6-7 |
| | **Instructions** Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked Apples | 1 apple (ca. 200 g)<br>2 apples (ca. 400 g) | 300 W + Grill | 4-4½<br>6-7 | - |
| | **Instructions** Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable. | | | |
| Roast Chicken | 1200 g | MW + Grill | 450 W + Grill<br>22-24 | 300 W + Grill<br>23-25 |
| | **Instructions** Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second breast side up on pyrex dish. Stand for 5 minutes after grilling. | | | |



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 33 2014-01-08 2:51:52

## TIPS AND TRICKS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 800 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 800 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid.
Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 800 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids.
Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 800 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# troubleshooting and error code

## TROUBLESHOOTING

If you have any of the problems listed below try the solutions given.

**This is normal.**

- Condensation inside the oven.
- Air flow around the door and outer casing.
- Light reflection around the door and outer casing.
- Steam escaping from around the door or vents.

**The oven does not start when you press the START/+30s button.**

- Is the door completely closed?

**The food is not cooked at all.**

- Have you set the timer correctly and/or pressed the **START/+30s** button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered?

**The food is either overcooked or undercooked.**

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

**The light bulb is not working.**

- The Light bulb should not be replaced in person for safety reasons. Please contact nearest authorised Samsung customer care, to arrange for a qualified engineer to replace the bulb.

**The oven causes interference with radios or televisions.**

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal. To solve this problem, install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset. To solve this problem, disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

**Sparking and cracking occur inside the oven (arcing).**

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?



MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 34 2014-01-08 2:51:52

**Smoke and bad smell when initial operating.**

- It's a temporary condition by new component heating. Smoke and smell will disappear completely after 10 minutes operation.
  To remove smell more quickly, please operate microwave oven with putting lemon formation or lemon juice in the cabinet.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

## ERROR CODE

**"SE" message indicates.**

- Clean the keys and check if there is water on the surface around key. Turn off the microwave oven and try setting again. If it occurs again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

For any codes not listed above, or if the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

# technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.
By right of the common regulation 2/1984 (III.10) BKM-lpM. we as distributors testify, that the MG23H3115** ovens of Samsung comply with the undermentioned technological parameters.

| Model | MG23H3115** |
|---|---|
| Power source | 230 V ~ 50 Hz |
| Power consumption<br>Microwave<br>Grill<br>Combined mode | <br>1200 W<br>1100 W<br>2300 W |
| Output power | 100 W / 800 W (IEC-705) |
| Operating frequency | 2450 MHz |
| Magnetron | OM75P(31) |
| Cooling method | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D)<br>Outside<br>Oven cavity | <br>489 x 275 x 392 mm<br>330 x 211 x 324 mm |
| Volume | 23 liter |
| Weight<br>Net | <br>13.5 kg approx |
| Noise level | 42 dBA |





MG23H3115NK-EO_DE68-04240D-00_EN.indd 35 2014-01-08 2:51:53

QUESTIONS OR COMMENTS

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| BOSNIA | 051 133 1999 | www.samsung.com |
| BULGARIA | 07001 33 11 , share cost tariff | www.samsung.com/bg |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-786) | www.samsung.com/hr |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com |
| HUNGARY | 06-80-SAMSUNG (726-7864) | http://www.samsung.com/hu |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com |
| POLAND | 0 801-172-678* lub +48 22 607-93-33 **<br>[HHP] 0 801-672-678* lub +48 22 607-93-33**<br>*(całkowity koszt połączenia jak za 1 impuls według taryfy operatora)<br>** (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl |
| ROMANIA | 08008 SAMSUNG (08008 726 7864)<br>TOLL FREE No. | www.samsung.com/ro |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee |

DE68-04240D-00